

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

СФЕРА АКРЕДИТАЦІЇ
Івано-Франківської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів

№ 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
Україна, 76019, Івано-Франківська обл., м. Івано-Франківськ, вул. Берегова, буд. 24			
1	2	3	4
1	М'ясо та м'ясопродукти свіжі, охолоджені та заморожені, напівфабрикати м'ясні. Субпродукти сільсько-господарських тварин та птиці	1.Відбір зразків	ДСТУ 7992:2015; п 4.4,п 5.4,п 6.4, п. 7.4
		2.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, консистенція, запах, колір, прозорість і аромат бульйону, стан жиру	ДСТУ 1558-91 п.2
			ДСТУ 4426:2005 п.5
			ДСТУ 4437:2005 п.5
			ДСТУ 4444:2005 п.5
			РСТ УССР 1863-89 п.1.5
			ДСТУ 6030:2008 п.5
			ДСТУ 7158:2010 п.5
			ДСТУ 7992:2015 п.9
			РСТ УССР 1425-85 п.1.3
			РСТ УССР 1532-78 п.2.4
			РСТ УССР 1645-88п.2.3
		3.Паразитологічні випробування: Виявлення личинок цистерків, ехінококозу, трихінел	Наказ № 28 від 07.06.2002р.
		4.Мікроскопічний та хімічний аналіз свіжості м'яса:	ДСТУ 8381:2015
		5.Готування проб і розведень для мікробіологічних випробувань	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; EN ISO 6887-1:2017, IDT)
			ДСТУ ISO 6887-2:2005

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		6.Мікробіологічні випробування:	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT) ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT) EN ISO 4833-1:2013 (EN ISO 4833-1:2013, IDT)
		Виявлення і визначення БГКП(колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення E.coli	ДСТУ ISO 16649-1:2014 (ISO 16649-1:2001, IDT) ДСТУ ISO 16649-2:2014 (ISO 16649-2:2001, IDT)
		Виявлення Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT) ISO 6579-1:2017 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017) ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017) МР Методи детекції бактерії роду Salmonella із харчових продуктів, продовольчої сировини та кормів для тварин з використанням автоматичних аналізаторів VIDAS. Затв. ДВФСУ від 21.12.2011 р
		Виявлення Listeria monocytogenes	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT) ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT) ISO 11290-1:2017 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT) ISO 11290-2:2017 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT) МР протокол № 4 від 21.12.2011 р Методи детекції бакте-рій роду Salmonella, Listeria (L.monocytogenes) із харчових продуктів,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			продовольчої сировини та кормів для тварин з використанням автоматичних аналізаторів VIDAS
		Виявлення enterobacteriaceae	ДСТУ ISO 21528-1:2022 (ISO 21528-1:2014, IDT) ДСТУ ISO 21528-2:2022 (ISO 21528-2:2014, IDT) ISO 21528-1:2017 (EN ISO 21528-1:2017) ISO 21528-2:2017 (EN ISO 21528-2:2017)
		Виявлення campylobacter	ДСТУ ISO 10272-1:2007 (ISO 10272-12:2006, IDT)
		Виявлення yersinia enterocolitica	ДСТУ ISO 10273:2007 (ISO 10273:2003, IDT)
		7.Залишковий вміст антибіотиків :	
		Визначення тетрацикліну	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринного походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		Визначення цинкбацитрацину	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринного походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		8.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів	QI-7.2/01-03(ГОСТ 30178-96) Визначення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		(мідь, цинк, залізо)	токсичних елементів: міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії у полум’ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		9.Хроматографічні випробування:	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4-ДДД, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ №2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		9.1.Хроматографічні випробування:	
		Визначення афлатоксину В ₁	QI-7.2/01-04 (МР 2273-80) Визначення афлатоксинів В ₁ ,М ₁ у харчових продуктах методом ТШХ. Редакція 01 від 09.03.2022р
		10.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонукліду цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
2	Ковбаси та кулінарні вироби з м'яса та птиці. Напівфабрикати з м'яса та м'яса птиці.	1.Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002 р.; п.1
		2.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, консистенція, вид на розрізі, запах, смак, форма, в'язка батона	ДСТУ 1558-91 п.2
			ДСТУ 4334:2004 п.5
			ДСТУ 4430:2005 п.5
			ДСТУ 4433:2005 п.5
			ДСТУ 4435:2005 п.5
			ДСТУ 4436:2005 п.5
			ДСТУ 4437:2005 п.5
			ДСТУ 4529:2006 п.5
			ДСТУ 4530:2006 п.5
			ДСТУ 4531:2006 п.5
			ДСТУ 4532:2006 п.5
			ДСТУ 4591:2006 п.5
			ДСТУ 4668:2006 п.5
			ДСТУ 4670:2006 п.5
		3.Готування проб і розведень для мікробіологічних випробувань	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; EN ISO 6887-1:2017, IDT)
			ДСТУ ISO 6887-2:2005 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		4.Мікробіологічні випробування :	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT)
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT)
			EN ISO 4833-1:2013(E) (EN ISO 4833-1:2013, IDT)
			ДСТУ 8720:2017, п.8.1, п.8.2, п.8.3
		Виявлення і визначення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення E.coli	ДСТУ 8720:2017, п.8.1, п.8.2, п.8.3
			ДСТУ ISO 16649-1:2014 (ISO 16649-1:2001, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ ISO 16649-2:2014 (ISO 16649-2:2001, IDT)
		Виявлення Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
			ДСТУ 8720:2017, п.8.1, п.8.2, п.8.3
		Виявлення бактерії роду Proteus	ДСТУ 7444:2013
			ДСТУ 8720:2017, п.14
		Визначення сульфитредукуючих клостридій	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)
			ДСТУ 8720:2017, п.15
		Визначення Staph. aureus	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT, ISO 6888-1:2021, DT)
			ДСТУ EN ISO 6888-2:2022 2022 (EN ISO 6888-2:2021, IDT, ISO 6888-2:2021, IDT)
			ДСТУ 8720:2017, п.8.1, п.8.2, п.8.3
		5.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-03 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії у полум'ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		(ртуть)	сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		6.Хроматографічні випробування:	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4-ДДД, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУН№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		6.1.Хроматографічні випробування:	
		Визначення афлатоксину В ₁	QI-7.2/01-04 (МР 2273-80) Визначення афлатоксинів В ₁ , М ₁ у харчових продуктах методом ТШХ. Редакція 01 від 09.03.2022р
		7.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ ISO 1444:2005(ДСТУ ISO 1444:1996, IDT)
		Визначення масової частки фосфору	ДСТУ ISO 2294:2005(ISO 2294:1974, IDT)
		Визначення масової частки білку	QI-7.2/01-27 (ГОСТ 25011-81) Визначення білкових речовин у м’ясних продуктах. Редакція 01 від 09.01.2020р
			ДСТУ ISO 937:2005 (ISO 937:1978, IDT)
		Визначення масової частки нітриту натрію	ДСТУ ISO 2918:2005 (ISO 2918:1975, IDT)
		Визначення вологи	ДСТУ 3143:2013 Додаток Г
			ДСТУ ISO 1442:2005 (ISO 1442:1997, IDT)
		Визначення масової частки хлористого натрію	ДСТУ ISO 1841-1:2004 (ISO 1441-1:1996, IDT)
		Визначення масової частки начинки до маси виробу	ДСТУ 6028:2008
			ДСТУ 4437:2005

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 5052:2008
		Визначення маси порції	ТУ У 15.1-32049199-001-2003 Напівфабрикати з м'са, м'яса птиці та субпродукти
		Визначення масової частки жирової, сполучної тканини	ТУ У 15.1-32049199-001-2003 Напівфабрикати з м'са, м'яса птиці та субпродукти
		8.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
3	Консерви м'ясні та м'ясо рослинні, а також із м'яса птиці.	1.Відбір зразків	ДСТУ 8448:2015; п.4.4,п. 5.4, п 6.4, п.7.4.
		2.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, колір та вигляд м'ясного соку у нагрітому стані, запах, смак, консистенція	ДСТУ 4449:2005п.5
			ДСТУ 4450:2005 п.5
			ДСТУ 7048:2009 п.5
			ДСТУ 7049:2009п.5
			ДСТУ 7050:2009 п.5
			ГОСТ 608-93п.1.4.2
			ДСТУ 4606:2006 п.5
		2.Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-2:2005
		3.Мікробіологічні випробування :	
		Визначення КМАФАнМ	ГОСТ 30425-95
		Визначення промислової стерильності	ГОСТ 30425-97
		Визначення спороутворюючих мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів групи B.subtilis B.cereus	ГОСТ 30425-97 МВ 15.2-5.3-005:2007

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		В.ролутуха	
		Визначення мезофільних клостридій	ГОСТ 30425-97
		Визначення спороутворюючих термофільних анаеробних, аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ГОСТ 30425-97
		Визначення не спороутворюючих мікроорганізмів: паличок, коків	МВ 15.2-5.3-005:2007
		Визначення Bacillus cereus	ДСТУ ISO 7932:2007 (EN ISO 7932:2004, IDT; ISO 7932:2004, IDT)
		Визначення дріжджів	ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:1997, IDT)
			ДСТУ 8447:2015
			ГОСТ 30425-97
		Визначення пліснявих грибів	ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:1997, IDT)
			ДСТУ 8447:2015
			ГОСТ 30425-97
		Виявлення Clostridium botulinum	ДСТУ 6042:2008
4	Жири рослинні та тваринні.	4.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
		1.Відбір зразків	ДСТУ 4349:2004 (ISO 5555:1991, NEQ), п.5.
		2.Органолептичні випробування: запах, смак, прозорість	ДСТУ 4492:2017
		3.Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	ДСТУ 4823.2:2007

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів: свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектроскопії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-03 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів: міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектроскопії у полум'ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		4.Хроматографічні випробування:	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4-ДДД, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ №2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТПХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		4.1.Хроматографічні випробування:	
		Визначення афлатоксину В ₁	QI-7.2/01-04 (МР 2273-80) Визначення афлатоксинів В ₁ , М ₁ у харчових продуктах

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			методом ТШХ. Редакція 01 від 09.03.2022р
		Визначення зеараленону	QI-7.2/01-06 (MPN ₂₉₆₄₋₈₄) Визначення зеараленону у харчових продуктах методом ТШХ. Редакція 01 від 09.03.2022р
		5.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення нежирових домішок	ДСТУ 5063:2008 п.9
		Визначення кислотного числа жиру	ДСТУ 4350:2004
		Визначення пероксидного числа жиру	ДСТУ 4570:2006
		Визначення вологи	ДСТУ ISO 662:2004 (ISO 662:1998, IDT) п7 метод А, п.8 метод В
		6.Радіологічні показники:	
5	Риба та рибопродукти, в т.ч. консерви та пресерви.	1.Відбір зразків	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
			ДСТУ 2284:2010, п.9.
		2.Органолептичні випробування: смак, запах, консистенція, зовнішній вигляд, колір	ДСТУ 7972:2015, п.5
			ДСТУ 2284:2010 п.5.3.7.
			ДСТУ 4738:2005 п.5.
			ДСТУ 4379:2005 п.5.3.5
			ДСТУ 4381:2005 п.5.3.8
			ДСТУ 4440:2005 п.5.3.5
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20
			ДСТУ 6025:2008 п.5.3.5
			ДСТУ 6091:2009 п.5.3.5
			ДСТУ 6092 :2009 п.5.5.5
			ГОСТ 814-96п.4.2.4.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ГОСТ 1551-93 п.3
			ГОСТ 1629-97п.3
			ГОСТ 7447-97 п.4
			ГОСТ 7449-96п.4.2.3.
			ГОСТ 7452-2014п.5
			ДСТУ ГОСТ 7454:2009 п.4
			ГОСТ 11298:2004п.4.2.5
			ГОСТ 11482-96п.3.3.4
		3.Паразитологічні випробування:	
		Виявлення живих гельмінтів та їх личинок, небезпечних для людей	Інструкція від 1989р. Інструкція з ветеринарно-санітарної гельмінтологічної оцінки риби, зараженої анізакидами, методів її знезараження та використання
		Виявлення неживих гельмінтів та їх личинок небезпечних для людей	Інструкція від 2000р. Інструкція з ветеринарно-санітарної гельмінтологічної оцінки риби, зараженої анізакидами, методів її знезараження та використання
		4.Готування проб, суспензій та розведень для мікробіологічних випробувань	ДСТУ EN ISO 6887-3:2022
			МВ 15.2-5.3-005:2007 п.6
		5.Мікробіологічні випробування:	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT)
			МВ 15.2-5.3-004:2006 п.7.1 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
			МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7. (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення і визначення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
			МВ 15.2-5.3-004:2006 п.7.2 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
			МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.2 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
		Визначення E.coli	МВ 15.2-5.3-004:2006 п.7.9 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
			МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.12 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
		Виявлення Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
			МВ 15.2-5.3-004:2006 п.7.8 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
			МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.8 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
		Визначення Staph. aureus	МВ 15.2-5.3-005:2006 п.7.3. (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
			МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.3. (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
		Визначення сульфітредукуючих клостридій	МВ 15.2-5.3-005:2006 п.7.6 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			з риби та інших водних живих ресурсів) МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.6 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
		Визначення протею	МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.7 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
		Визначення желатинорозріджуючих мікроорганізмів	МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.8 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
		Виявлення <i>L. monocytogenes</i>	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
			ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
			МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.14 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
		Визначення <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.11 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)
			ДСТУ ISO/TS 21872-1:2014 (ISO/TS 21872-1:2014)
		6.Промислова стерильність:	ГОСТ 30425-97
		Визначення спороутворюючих МАФАНМ	ГОСТ 30425-97
		<i>B.subtilis</i>	ГОСТ 30425-97
		Визначення спороутворюючих МАФАНМ	ГОСТ 30425-97
		<i>B.cereus</i> , <i>B.polimixa</i>	ГОСТ 30425-97
		Визначення мезофільних клостридій	ГОСТ 30425-97
		<i>C. perfringens</i> , <i>C. Botulinum</i>	ГОСТ 30425-97

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення ТАФАНМ	ГОСТ 30425-97
		Визначення неспороутворюючих м/о та коків	ГОСТ 30425-97
		Визначення плісневих грибів	ГОСТ 30425-97
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		7.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-03 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії у полум'ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		8.Хроматографічні випробування:	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4-ДДД, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення 2,4 Д аміної солі	QI-7.2/01-68 (МУ 1541-76) Визначення 2,4 Д аміної солі в продуктах харчування , кормах та патматеріалі. Редакція 01 від 28.01.2022р
		8.1.Хроматографічні випробування:	
		Визначення афлатоксину В ₁	QI-7.2/01-04 (МР 2273-80) Визначення афлатоксинів В ₁ , М ₁ у харчових продуктах методом ТШХ. Редакція 01 від 09.03.2022р
		9.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення гістаміну	ДСТУ 4894:2007
		Визначення хлориду натрію	ДСТУ 8031:2015
		Визначення жиру	ДСТУ 8717:2017 п.6, п.7
		Визначення кислотності	QI-7.2/01-25 (ГОСТ 27082-89) Визначення загальної кислотності в консервах і пресервах з риби і морепродуктів. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення бензойнокислого натрію	QI-7.2/01-35(ГОСТ 27001-86)Визначення бензойнокислого натрію в пресервах з риби. Редакція 01 від 07.06.2021р
		Визначення вологи	ДСТУ 8029:2015 п.7
		10.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
6	Масло, маргарини, майонез	1.Відбір зразків	ДСТУ 4834:2007, п.6

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	спреди.		ДСТУ ISO 707:2002, п.11, п. 14, п.15
		2.Органолептичні випробування: смак, запах, консистенція, зовнішній вигляд, колір	ДСТУ 4330:2004 п.5
			ДСТУ 4465:2005 п.5
			ДСТУ 4487:2015 п.5
			ДСТУ 4445:2005п.5
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.
		3.Готування проб і розведень для мікробіологічних досліджень	ДСТУ 4834:2007
			ДСТУ EN ISO 6887-4:2022 (EN ISO 6887-4:2017, IDT; ISO 6887-4:2017, IDT)
		4.Мікробіологічні випробування:	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT)
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT)
			EN ISO 4833-1:2013(E) (EN ISO 4833-1:2013, IDT)
			ДСТУ 7357:2013
			ДСТУ 8446:2015
		Виявлення і визначення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення сальмонели	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення плісневих грибів	ДСТУ 8447:2015
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		Визначення дріжджів	ДСТУ 8447:2015
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		Визначення Staph. aureus	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT, ISO 6888-1:2021, IDT)
			ДСТУ EN ISO 6888-2:2022 (EN ISO 6888-2:2021, IDT, ISO 6888-2:2021, IDT)
		Виявлення L. monocytogenes	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
			ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		5.Залишковий вміст антибіотиків:	
		Визначення тетрацикліну	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		Визначення стрептоміцину	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		Визначення пеніциліну	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		6.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-03(ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			у полум’ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		7.Хроматографічні випробування:	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4-ДДД, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУН№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		7.1. Хроматографічні випробування	
		Визначення зеараленону	QI-7.2/01-06 (MPN№2964-84) Визначення зеараленону у харчових продуктах методом ТШХ. Редакція 01 від 09.03.2022р
		Визначення афлатоксину В ₁ , М ₁	QI-7.2/01-04 (MP 2273-80) Визначення афлатоксинів В ₁ ,М ₁ у харчових продуктах методом ТШХ. Редакція 01 від 09.03.2022р
		8.Фізико-хімічні показники:	
		Визначення вологи	ДСТУ 8552:2015 п.7.2
		Визначення кислотності	QI-7.2/01-26 (ГОСТ 3624-92) Визначення кислотності в молоці. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення масова частка жиру	QI-7.2/01-18 (ГОСТ 5867-90) Визначення жиру в молочних продуктах. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення хлористого натрію	ДСТУ ISO 1738:2005(ISO 1738:2004, IDT; IDF 12:2004, IDT

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення масові частки немолочних жирів	QI-7.2/01-07 (МВ № 081/12-0086-03) Визначення частки немолочних жирів в маслі з комбінованою жировою фазою. Редакція 01 від 23.02.2022р
		Визначення пероксидази й фосфатаза	ДСТУ 7380:2013
		9.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
7	Молоко і молокопродукти (в т.ч.сухі, консерви молочні)	1.Відбір зразків	ДСТУ 4834:2007 п. 6
			ДСТУ ISO 707:2002 п. 9, п.10, п.11 п.12, п.13
		2.Органолептичні випробування: колір, смак, запах, зовнішній вигляд, консистенція	ДСТУ 2661:2010 п.5
			ДСТУ 4417:2005 п.5
			ДСТУ 4418:2005 п.5
			ДСТУ 4539:2006 п.5
			ДСТУ 4540:2006 п.5
			ДСТУ 4552:2006 п.5
			ДСТУ 4553:2006 п.5
			ДСТУ 4565:2006 п.5
			ДСТУ 4273:2015 п.5
			ДСТУ 4556:2006 п.5
			ДСТУ 1277-92 п.2.2.2
			ДСТУ 4395:2005 п.5
			ДСТУ 4421:2005 п.5
			ДСТУ 4503:2005 п.5
			ДСТУ 4554:2006 п.5
			ДСТУ 4558:2006 п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 4635:2006 п.5
			ДСТУ 4669:2006 п.5
		3.Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ IDF 122:2003 (IDF 122C:1996, IDT)
			ДСТУ 4739 :2007
			ДСТУ 4834:2007
			ДСТУ EN ISO 6887-4:2022 (EN ISO 6887-4:2017, IDT; ISO 6887-4:2017, IDT)
		Мікроскопія мазків	ДСТУ 7357:2013
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015
		Визначення аміака	ДСТУ 7359:2013
		Визначення перекисі водню	ДСТУ 7356:2013
		Визначення інгібіторів	QI-7.2/02-100 (настанова до набору Дельво-тест) Інструкція з визначення інгібіторів. Редакція 01 від 16.01.2023
		4.Мікробіологічні випробування :	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT)
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT)
			EN ISO 4833-1:2013(E) (EN ISO 4833-1:2013, IDT)
			ДСТУ 7357:2013
			ДСТУ 8446:2015
		Виявлення і визначення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення сальмонели	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
			МР протокол № 4 від 21.12.2011 р Методи детекції бакте-рій роду Salmonella, Listeria (L.monocytogenes)із харчових продуктів, продовольчої сировини та кормів для тварин з використанням автоматичних аналізаторів VIDAS
		Визначення плісневих грибів	ДСТУ 8447:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		Визначення дріжджів	ДСТУ 8447:2015
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		Визначення Staph. aureus	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT, ISO 6888-1:2021, IDT,)
			ДСТУ EN ISO 6888-2:2022 (EN ISO 6888-2:2021, IDT, ISO 6888-2:2021, IDT,)
		Виявлення L .monocytogenes	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
			ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
			ISO 11290-1:2017 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
			ISO 11290-2:2017 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
			МР протокол № 4 від 21.12.2011 р Методи детекції бакте-рій роду Salmonella, Listeria (L.monocytogenes)із харчових продуктів, продовольчої сировини та кормів для тварин з використанням автоматичних аналізаторів VIDAS
		Визначення молочнокислих бактерій	ДСТУ 7999:2015
		Визначення редуктазної проби	ДСТУ 7357:2013
		Визначення соматичних клітини	ДСТУ ISO 13366-1/IDF 148-1:2014 (ISO 13366-1:2008/ IDF148-1:2008, ISO13366-1:2008/Cor 1:2009, IDT)
		Визначення желатинорозріджуючі бактерії	МВ 15.2-5.3-004:2007 (Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва продукції з риби та інших водних живих ресурсів)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виділення Enterobacter sakazakii	ДСТУ EN ISO 22964:2019 (EN ISO 22964:2017, IDT ISO 22964:2017, IDT)
		5.Промислова стерильність:	ГОСТ 30425-97
		Визначення спороутворюючих МАФАНМ	ГОСТ 30425-97
		Визначення B.subtilis	ГОСТ 30425-97
		Визначення спороутворюючих МАФАНМ	ГОСТ 30425-97
		Визначення B.cereus, B.polimuxa	ГОСТ 30425-97
		Визначення мезофільних клостридій	ГОСТ 30425-97
		Визначення C. perfringens, C. Botulinum	ГОСТ 30425-97
		Визначення ТАФАНМ	ГОСТ 30425-97
		Визначення неспороутворюючих м/о та коків	ГОСТ 30425-97
		Визначення плісневих грибів	ГОСТ 30425-97
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		6.Залишковий вміст антибіотиків:	
		Визначення тетрацикліну	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		Визначення стрептоміцину	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		Визначення пеніциліу	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		Визначення хлорамфеніколу	МР № 4 від 28.12.11Методичні рекомендації з визначення хлорамфеніколу в зразках молока за

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			допомогою тест-смужок»ЧармРоза Хлорамфенікол Тест» для імунорецепторного аналізу
		7.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-03(ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії у полум'ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення токсичних елементів (ртуті) у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		8.Хроматографічні випробування	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4-ДДД, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУН ₂ 142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		8.1. Хроматографічні випробування:	
		Визначення афлатоксинів В1, М1	QI-7.2/01-04 (МР 2273-80) Визначення афлатоксинів В1, М1 у харчових продуктах методом ТШХ. Редакція 01 від 09.01.2
		9.Фізико-хімічні показники:	
		Визначення вологи	ДСТУ 8552:2015 п.7.2 ДСТУ 8574:2015 п.5.2
		Визначення кислотності	QI-7.2/01-26 (ГОСТ 3624-92) Визначення кислотності в молоці. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення масової частки жиру	QI-7.2/01-18 (ГОСТ 5867-90) Визначення жиру в молочних продуктах. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення хлористого натрію	QI-7.2/01-34 (ГОСТ 3627-81) Визначення хлористого натрію в молочних продуктах. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення білку	ДСТУ EN ISO 8968-1:2022 (EN ISO 8968-1:2014, IDT; ISO 8968-1:2014, IDT)
		Визначення пероксидази й фосфатази	ДСТУ 7380:2013
		10.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонукліду	Методика вимірювання активності радіонуклідів

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		цезію – 137 та стронцію - 90	^{137}Cs , ^{90}Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
8	Сири сичужні та кисломолочні.	1.Відбір зразків	ДСТУ ISO 707:2002 п.16.
		2.Органолептичні випробування: колір тіста, смак, запах, зовнішній вигляд, консистенція, рисунок, форма	ДСТУ 1277-92 п.5
			ДСТУ 4395:2005 п.5
			ДСТУ 4421:2005 п.5
			ДСТУ 4503:2005 п.5
			ДСТУ 4554:2006 п.5
			ДСТУ 4558:2006 п.5
			ДСТУ 4635:2006 п.5
			ДСТУ 4669:2006 п.5
			ДСТУ 6003:2008 п.5
		3.Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ IDF 122:2003 (IDF 122C:1996, IDT)
			ДСТУ 4739 :2007
			ДСТУ 4834:2007
		4.Мікробіологічні випробування :	ДСТУ EN ISO 6887-4:2022 (EN ISO 6887-4:2017, IDT; ISO 6887-4:2017, IDT)
			ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT)
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT)
			ГОСТ 30518-97
			ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
			МР протокол № 4 від 21.12.2011 р Методи детекції бакте-рій роду Salmonella, Listeria (L.monocytogenes) із харчових продуктів, продовольчої сировини та кормів для тварин з

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			використанням автоматичних аналізаторів VIDAS
		Визначення Staph. aureus	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT, ISO 6888-1:2021, IDT)
			ДСТУ EN ISO 6888-2:2022 (EN ISO 6888-2:2021, IDT, ISO 6888-2:2021, IDT)
		Виявлення L. monocytogenes	ДСТУ EN ISO 11290-1:2003 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
			ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
			ISO 11290-1:2017 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
			ISO 11290-2:2017 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
			МР протокол № 4 від 21.12.2011 р Методи детекції бактерій роду Salmonella, Listeria (L.monocytogenes) із харчових продуктів, продовольчої сировини та кормів для тварин з використанням автоматичних аналізаторів VIDAS
		5.Залишковий вміст антибіотиків:	
		Визначення тетрацикліну	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		Визначення стрептоміцину	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		Визначення пеніциліну	Методичні рекомендації щодо визначення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		6.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-0 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії у полум'ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення токсичних елементів (ртуті) у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		7.Хроматографічні випробування:	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4-ДДД, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУН ₂ 142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		7.2. Хроматографічні випробування:	
		Визначення афлатоксинів В1, М1	QI-7.2/01-04 (МР 2273-80) Визначення афлатоксинів В1, М1 у харчових продуктах методом ТШХ. Редакція 01 від 09.01.2
		8. Фізико-хімічні показники:	
		Визначення вологи	ДСТУ 8552:2015 п.7.2
		Визначення кислотності	QI-7.2/01-26(ГОСТ 3624-92) Визначення кислотності в молоці. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення жиру	QI-7.2/01-18(ГОСТ 5867-90)Визначення жиру в молочних продуктах. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення хлористого натрію	QI-7.2/01-34(ГОСТ 3627-81) Визначення хлористого натрію в молочних продуктах. Редакція 02 від 14.12.2022р
		9.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
9	Яйця та яйцепродукти.	1.Відбір зразків	ДСТУ 5028:2008 п.11.
			ГОСТ 30364.0-97 (ГОСТ 30364.0-97 IDT) п.3
		2.Органолептичні випробування: білок, запах вмісту яйця, повітряна камера, жовток, шкарлупа	ДСТУ 8762:2018 п.5
			ДСТУ 2022-91 п.1.2
			ДСТУ 4656:2006 п.5
			ДСТУ 5028:2008п.4.12
		3.Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ 4739 :2007
			ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; EN ISO 6887-1:2017, IDT)
		4.Мікробіологічні випробування :	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT)
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT)
		Виявлення і визначення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення сальмонели	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
			МР протокол № 4 від 21.12.2011 р Методи детекції бакте-рій роду Salmonella, Listeria (L.monocytogenes)із харчових продуктів, продовольчої сировини та кормів для тварин з використанням автоматичних аналізаторів VIDAS
		Визначення Staph. aureus	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT, ISO 6888-1:2021, IDT)
			ДСТУ ISO 6888-2:2022 (EN ISO 6888-2:2021, IDT, ISO 6888-2:2021, IDT)
		Виявлення L .monocytogenes	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
			ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
			МР протокол № 4 від 21.12.2011 р Методи детекції

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			бакте-рій роду Salmonella, Listeria (L.monocytogenes)із харчових продуктів, продовольчої сировини та кормів для тварин з використанням автоматичних аналізаторів VIDAS
		Виявлення бактерії роду Proteus	ДСТУ 7444:2013
		5.Залишковий вміст антибіотиків:	
		Визначення тетрацикліну	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		Визначення стрептоміцину	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		Визначення пеніциліну	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		6.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-03(ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії у полум’ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		7.Хроматографічні випробування:	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4-ДДД, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		7.1.Хроматографічні випробування:	
		Визначення афлатоксину В ₁	QI-7.2/01-04 (МР 2273-80) Визначення афлатоксинів В ₁ , М ₁ у харчових продуктах методом ТШХ. Редакція 01 від 09.01.2
		8.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки сухих речовин	QI-7.2/01-59(ГОСТ 30364.1-97 п.5)Визначення масової частки сухих речовин. Редакція 01 від 06.06.2022р
		Визначення масової частки жиру	QI-7.2/01-60 (ГОСТ 30364.1-97 п.4.2) Визначення масової частки жиру. Редакція 01 від 06.06.2022р

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення масової частки білкових речовин	QI-7.2/01-61 (ГОСТ 30364.1-97 п.6) Визначення масової частки білкових речовин. Редакція 01 від 06.06.2022р
		9.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
10	Мед. Продукти бджільництва	1.Відбір зразків	ДСТУ 4497:2005 п.10.1
		2.Органолептичні випробування: смак, аромат, колір, консистенція, кристалізація, ознаки бродіння (розкисання), механічні домішки, структура, ураженість пліснявою	ДСТУ 4497:2005 п.4
			ДСТУ 4649:2006 п.4
			ДСТУ 4666:2006 п.4
			ДСТУ 7007:2009 п.4
		3.Залишковий вміст антибіотиків:	
		Визначення тетрацикліну	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		Визначення стрептоміцину	Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринно-го походження мікробіологічним методом (протокол № 1 від 21.12.2012 р.)
		4.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		(свинець, кадмій, миш'як)	токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		5.Хроматографічні випробування:	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4- ДДД,4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУН ₂ 142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		6.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вмісту гідроксиметилфурфуролу	ДСТУ 4497:2005 п.10.7
		Визначення масової частки води	ДСТУ 4497:2005 п.10.4
		Визначення діастазного число	ДСТУ 4497:2005 п.10.6
		Визначення масової частки відновлювальних сахарів та сахарози	ДСТУ 4497:2005 п.10.5
		Визначення механічних домішок	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.5
		Визначення кислотності	ДСТУ 4497:2005 п.10.8
		Наявність паді	ДСТУ 4497:2005 п.10.11
		7.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
11	Овочі, фрукти, ягоди, гриби свіжі та консервовані	1.Відбір зразків	ДСТУ ISO 874-2002; п.4. (ISO 874:1980, IDT).
			ДСТУ 8125:2015
		2.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, смак, запах ,колір, консиситенція	ДСТУ 293-91п.1.1.1
			ДСТУ 294-91 п.1.1.1
			ДСТУ 318-91 п.1
			ДСТУ 691:2004 п.3
			ДСТУ 692:2004 п.3
			ДСТУ 1915-91 п.1.1.1
			ДСТУ 1916-91п.1.1.1
			ДСТУ 2118-93 п.1
			ДСТУ 2366:2009 п.5
			ДСТУ 2659-94 п.3
			ДСТУ 2660-94 п.3
			ДСТУ 3233-95 п.3
			ДСТУ 3234-95 п.3
			ДСТУ 3246-95 п.4
			ДСТУ 3247-95 п.4
			ДСТУ 3280-95 п.5
			ДСТУ 3353-96 п.4
			ДСТУ 3749-98 п.4
			ДСТУ 3751:2015 п.4
			ДСТУ 3805-98п.4
			ДСТУ 4008-2001п.4
			ДСТУ 4154:2003п.5
			ДСТУ 4722:2007 п.4
			ДСТУ 4636:2006 п.4
			ДСТУ 4641:2006п.4

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 4697:2006п.4
			ДСТУ 4837:2007 п.5
			ДСТУ 5035:2008 п.4
			ДСТУ 5039:2008 п.4
			ДСТУ 6009:2008 п.5
			ДСТУ 6010:2008 п.5
			ДСТУ 6011:2008 п.5
			ДСТУ 6060:2008 п.5
			ДСТУ 6072:2009 п.5
			ДСТУ 6074:2009 п.5
			ДСТУ 6085:2009п.5
			ДСТУ 6087:2009 п.5
			ДСТУ 7022:2009п.4
			ДСТУ 7023:2009п.4
			ДСТУ 7024:2009 п.4
			ДСТУ 7025:2009 п.4
			ДСТУ 7033:2009 п.5
			ДСТУ 7035:2009 п.5
			ДСТУ 7037:2009 п.5
			ДСТУ 7165:2010п.5
			ДСТУ 8158:2015 п.5
			ДСТУ 7179:2010 п.4
			ДСТУ 8900:2019 п.5
		3.Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ 4739 :2007
			ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; EN ISO 6887-1:2017, IDT)
		4.Мікробіологічні випробування :	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення E.coli	ДСТУ ISO 7251:2006 (ДСТУ ISO 7251:2006, ITD)
			ДСТУ ISO 16649-1:2014 (ISO 16649-1:2001, ITD)
			ДСТУ ISO 16649-2:2014 (ISO 16649-2:2001, ITD)
		Виявлення Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
			ISO 6579-1:2017 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017)
			ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; EN ISO 6579-1:2017, IDT)
		Виявлення L .monocytogenes	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
			ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
			ISO 11290-1:2017
			ISO 11290-2:2017
		5.Промислова стерильність:	ГОСТ 30425-97
		Визначення спороутворюючих МАФАНМ	ГОСТ 30425-97
		Визначення B.subtilis	ГОСТ 30425-97
		Визначення спороутворюючих МАФАНМ	ГОСТ 30425-97
		Визначення B.cereus, B.polimuxa	ГОСТ 30425-97
		Визначення мезофільних клостридій	ГОСТ 30425-97
		Визначення C. perfringens, C. Botulinum	ГОСТ 30425-97
		Визначення ТАФАНМ	ГОСТ 30425-97
		Визначення неспороутворюючих м/о та коків	ГОСТ 30425-97
		Визначення плісневих грибів	ГОСТ 30425-97
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		6.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-03(ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії у полум'ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		7.Хроматографічні випробування:	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4- ДДД,4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення залишкової кількості 2,4 Д аміної солі	QI-7.2/01-68 (МУ 1541-76) Визначення 2,4 Д аміної солі в продуктах харчування , кормах та патматеріалі. Редакція 01 від 28.01.2022р
		8.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки домішок рослинного походження	ДСТУ 4912:2008 п.5, п.6, п.7
		Визначення титрованої кислотності	ДСТУ 4957:2008 п.4
		Визначення вмісту мінеральних домішок	ДСТУ 4913:2008 п.5
		Визначення вмісту нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
		Визначення вмісту хлоридів	ДСТУ 4939:2008 п.6
		Визначення рН	ДСТУ 6045:2008
		Визначення сухих речовин	ДСТУ 4855:2007 п.6
		Визначення вмісту розчинних сухих речовин	ДСТУ 8402:2015
		Визначення кислотності	ДСТУ 7102:2009 п.4
		9.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонукліду цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
12	Соки фруктові та овочеві	1.Органолептичні випробування: смак, зовнішній вигляд, колір, аромат	ДСТУ 7086:2009 п.4
			ДСТУ 4066-2002п.4
		2.Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ 4739 :2007
			ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; EN ISO 6887-1:2017, IDT)
		3.Мікробіологічні випробування :	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT) ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення та виявлення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення сальмонел	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		4.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
13	Напої алкогольні, напитки на настоях і есенсіях	1.Органолептичні випробування: смак, зовнішній вигляд, колір, аромат	ДСТУ 3888:2015
			ДСТУ 4066-2002п.4.1.4
			ДСТУ 4256:2021 п.4
			ДСТУ 4257:2003 п.4
			ДСТУ 4258:2003 п.4
			ДСТУ 4282:2018п.4
			ДСТУ 4393:2005 п.4
			ДСТУ 4298:2004 п.4
			ДСТУ 4645:2006 п.3
			ДСТУ 4800:2007 п.5
			ДСТУ 4804:2007п.5
			ДСТУ 4805:2007 п.5
			ДСТУ 4806:2007 п.5
			ДСТУ 4807:2007 п.5
			ДСТУ 4979:2008 п.5
			ДСТУ 5067:2008п.5
			ДСТУ 6035:2008 п.5
			ДСТУ 6036:2008 п.5
		2.Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ 4739 :2007
			ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			IDT; EN ISO 6887-1:2017, IDT)
		3.Мікробіологічні випробування:	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT) ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT)
		Виявлення і визначення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення сальмонел	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		4.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-03 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії у полум'ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		5.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення лужності	ДСТУ 4165:2003 п.5.4

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення кислотності	ДСТУ 4852:2007
		6.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
14	Цукор, сіль	1.Відбір зразків	ДСТУ 3824:2014
		2.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, смак, запах, колір	ДСТУ 1009:2005 п.3 ДСТУ 4623:2006 п.3 ДСТУ 3583:2015п.5 ДСТУ 3357-96 п.3 ДСТУ 4867:2007 п.3 ДСТУ 3976-2000 п.4 ДСТУ 4286:2004 п.3 ДСТУ 4307:2004 п.4
		3.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-03 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:міді, цинку, заліза у сировині

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії у полум’ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		4.Хроматографічні випробування:	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4- ДДД, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ №2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ №2142-80, ГОСТ 13496.20-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		5.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вологості	ДСТУ 3659-97 п.5
		Визначення вологи	ДСТУ 4886.3:2007 п.3
		Визначення феродомішок	ДСТУ 4244:2003
		Визначення золи	ДСТУ 4872: 2007 п.5
		Визначення вмісту йоду	ДСТУ 4886.9:2007 п.4
		6.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
15	Кава та чай	1.Органолептичні випробування: зовнішній	ДСТУ 4394:2020, п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		вигляд, смак, запах, колір	ДСТУ 7174:2010, п.5
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ 4739 :2007
			ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; EN ISO 6887-1:2017, IDT)
		2.Мікробіологічні випробування :	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT)
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT)
		Виявлення і визначення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення плісневих грибів	ДСТУ 8447:2015
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		Визначення дріжджів	ДСТУ 8447:2015
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		3.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-03(ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії у полум'ї.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		4.Хроматографічні випробування:	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4- ДДД, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУН№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		4.1.Хроматографічні випробування:	
		Визначення афлатоксину В ₁	QI-7.2/01-04 (MP 2273-80) Визначення афлатоксинів В ₁ ,М ₁ у харчових продуктах методом ТШХ. Редакція 01 від 09.01.2
		5.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки вологи	ДСТУ 8004:2015 п.4
		Визначення масової частки золи	QI-7.2/01-20(ГОСТ 15113.8-77) Визначення золи в каві. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки кофеїну	QI-7.2/01-45(ГОСТ 6805-97) Визначення масової частки кофеїну. Редакція 01 від 12.07.2021р
		Визначення крупності помелу	QI-7.2/01-44 (ГОСТ 6805-97) Визначення крупності помелу в каві. Редакція 01 від 12.07.2021р
		6.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів	Методика вимірювання активності радіонуклідів

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		цезію – 137 та стронцію - 90	^{137}Cs , ^{90}Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
16	Какао, шоколад, мармелад та вироби кондитерські цукристі	1.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, смак, запах, колір	ДСТУ ISO 2451:2018 п.5
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ 4739 :2007
			ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; EN ISO 6887-1:2017, IDT)
		2.Мікробіологічні випробування :	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT) ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT)
		Виявлення і визначення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення плісневих грибів	ДСТУ 8447:2015 ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		Визначення дріжджів	ДСТУ 8447:2015 ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT) ДСТУ 7174:2010 п.5
		3.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонукліду цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ^{137}Cs , ^{90}Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
17	Дріжджі хлібопекарські	1.Органолептичні випробування: смак, запах, колір, консистенція	ДСТУ 4812:2007 п.4
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ 4739 :2007

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; EN ISO 6887-1:2017, IDT)
		2.Мікробіологічні випробування:	
		Виявлення і визначення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення плісневих грибів	ДСТУ 8447:2015
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вологості	ДСТУ 4812:2007 п.10.3
		Визначення кислотності	ДСТУ 4812:2007 п.10.7
		4.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
18	Хліб та хлібобулочні вироби, вироби сухарні, печиво та вироби кондитерські.	1.Відбір зразків	ДСТУ 4619:2006; п.5.
		2.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, смак, запах, колір	ДСТУ 4505:2005 п.4
			ДСТУ 4583:2006 п.5
			ДСТУ 4584:2006 п.5
			ДСТУ 4585:2021 п.5
			ДСТУ 4586:2006п.5
			ДСТУ 4587:2006 п.5
			ДСТУ 7707:2015 п.5.2.2
			РСТ УССР 1284-90п.2.4
			ДСТУ 3781:2014 п.5
			ДСТУ 4033:2018 п.4
			ДСТУ 4052:2017п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 4187:2003 п.4
			ДСТУ 4803:2013п.5
			РСТ УССР 1929-83 п.2.8.
		3.Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ 4739 :2007
			ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; EN ISO 6887-1:2017, IDT)
		4.Мікробіологічні випробування :	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT)
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT)
		Виявлення і визначення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення плісневих грибів	ДСТУ 8447:2015
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		Визначення дріжджів	ДСТУ 8447:2015
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		5.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-03(ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії у полум'ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		6. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вологості	ДСТУ 7045:2009 п.4
		Визначення масової частки води та сухих речовин	ДСТУ 4910:2008 п.5.3.3
		Визначення масової частки кухонної солі	ДСТУ 7045:2009 п.9.1
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7045:2009 п.8.2
			ДСТУ 5060:2008 п.5
		Визначення пористості	ДСТУ 7045:2009 п.8.5
		Визначення кислотності	ДСТУ 7045:2009 п.5
		Визначення масової частки цукру	ДСТУ 7045:2009 п.7
		7. Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
19	Готові страви	1.Відбір зразків	Наказ №298/227 від 17.04.2006р.; п.4.31; 4.32; 4.33; 4.34
			Постанова №139 від 07.11.2001 р.;п.5.1.
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ 4739 :2007
			ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			IDT; EN ISO 6887-1:2017, IDT)
		2.Мікробіологічні випробування :	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT) ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT)
		Виявлення і визначення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення E.coli	ДСТУ ISO 7251:2006 (ISO 7251:1993, IDT) ДСТУ ISO 16649-1:2014 (ISO 16649-1:2001, IDT) ДСТУ ISO 16649-2:2014 (ISO 16649-2:2001, IDT)
		Виявлення Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Виявлення L .monocytogenes	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT) ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення бактерії роду Proteus	ДСТУ 7444:2013
		Визначення сульфітредукуючі клостридії	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)
		Визначення дріжджів	ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT) ДСТУ 8447:2015
		Визначення пліснявих грибів	ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT) ДСТУ 8447:2015
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки сухих речовин	QI-7.2/01-62 (МВ № 4237-86) Визначення сухих речовин в готових стравах. Редакція 01 від 25.01.2022р.
		Визначення масової частки білку	QI-7.2/01-63(МВ № 4237-86) Визначення масової частки білку в готових стравах. Редакція 01 від 25.01.2022р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення масової частки жиру	QI-7.2/01-64(МВ № 4237-86) Визначення масової частки жиру в готових стравах. Редакція 01 від 25.01.2022р.
		Визначення масової частки золи	QI-7.2/01-65(МВ № 4237-86) Визначення масової частки золи в готових стравах. Редакція 01 від 25.01.2022р.
		Визначення енергетичної цінності(калорійності)	QI-7.2/01-66 (ДСТУ 4554:2006 додаток В, МВ № 4237-86) Розрахунки енергетичної цінності(калорійності) в харчових продуктах. Редакція 01 від 25.01.2022р.
20	М’ясні та рибні кулінарні вироби	1.Визначення термічної обробки по пероксидазі.	QI-7.2/01-67 (МУ 4308 від 02.03.2009) Визначення термічної обробки м’ясо-рибних кулінарних виробів по пероксидазі. Редакція 01 від 09.08.2022р.
21	Супи, бульйони та концентрати харчові, соуси і приправи	1.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, смак, запах	ДСТУ 2118-93п.1.7 ДСТУ 3751:2015 п.5
		2.Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ 4739 :2007 ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; EN ISO 6887-1:2017, IDT)
		3.Мікробіологічні випробування :	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT) ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT)
		Виявлення і визначення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		4.Хроматографічні випробування:	
		Масова частка афлатоксину В ₁	QI-7.2/01-04 (МР 2273-80) Визначення афлатоксинів В ₁ ,М ₁ у харчових продуктах методом ТШХ. Редакція 01 від 09.01.2022р

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		5.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вологи	ДСТУ 8004:2015
		Визначення хлористого натрію	QI-7.2/01-51 (ГОСТ15113.7-77)Визначення хлористого натрію в концентратах харчових. Редакція 01 від 20.07.2021р
		Визначення жиру	QI-7.2/01-52(ГОСТ 15113.9-77) Визначення жиру в концентратах харчових. Редакція 01 від 20.07.2021р
		Визначення кислотності	ДСТУ 7349:2013
		6.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
22	Крупи, борошно та макаронні вироби.	1.Відбір зразків	ДСТУ ISO 13690:2003; п.10. (ISO 13690:1999, IDT) ДСТУ 7044:2022; п.5.
		2.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, смак, запах, колір	ГОСТ 6292-93 п.4
			ГОСТ 7022-97 п.4
			ДСТУ 2407:2005п.4
			ДСТУ7174:2010 п.4
			ДСТУ8791:2018п.4
			ДСТУ 2407:2005 п.4
		3.Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ 4739 :2007
			ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; EN ISO 6887-1:2017, IDT)
		4.Мікробіологічні випробування:	
		Визначення КМАФАнМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (ISO 4833:1991, IDT)
		Виявлення і визначення БГКП (колі-форми)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення плісневих грибів	ДСТУ 8447:2015
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		Визначення дріжджів	ДСТУ 8447:2015
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2017, IDT)
		5.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-03(ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії у полум'ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		6.Хроматографічні випробування:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4- ДДД, 4,4- ДДЕ, 4,4- ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ №2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ №2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУН№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		6.1.Хроматографічні випробування:	
		Визначення афлатоксину В ₁	QI-7.2/01-04 (МР 2273-80) Визначення афлатоксинів В ₁ ,М ₁ у харчових продуктах методом ТШХ. Редакція 01 від 09.01.2022р
		Визначення зеараленону	QI-7.2/01-06 (МР№2964-84) Визначення зеараленону у харчових продуктах методом ТШХ. Редакція 01 від 09.01.2022р
		7.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вологості	ДСТУ 7348:2013 п.7.3.2 QI-7.2/01-49 (ГОСТ 9404-88, ГОСТ 26312.7-88) Визначення масової частки вологи в борошні, макаронних виробих і крупах. Редакції 01 від13.07.2021р.
		Визначення кислотності	ДСТУ 7348:2013 п.7.4.2 QI-7.2/01-47 (ГОСТ 27493-87)Визначення масової частки кислотності в борошні та макаронних виробих.Редакція 01 від 13.07.2021р
		Визначення металомангнітної домішки	ДСТУ 7348:2013 п.7.6.2 QI-7.2/01-48 (ГОСТ 20239-74) Метод визначення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			металомагнітних домішок в борошні. Редакція 01 від 13.07.2021р
		Визначення зараженості шкідниками	ДСТУ 7348:2013 п.7.7.2
		Лом, крихта деформовані вироби	ДСТУ 7348:2013 п.7.8.2
		Визначення клейковини	QI-7.2/01-37 (ГОСТ 13586.1-91) Визначення клейковини в зерні. Редакція 01 від 13.07.2021р
		8.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
23	Зерно, зернобобові, комбікорми, премікси, шроти, макухи, соковиті, грубі корми та корми тваринного походження.	1.Відбір зразків	ДСТУ ISO 13690:2003; п.10. (ISO 13690:1999, IDT) ДСТУ ISO 6497:2005; п.8. (ISO 6497:2002, IDT)
		2.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, запах, колір, форма	ДСТУ 4230:2003 п.5.2
			ДСТУ 4595:2006 п.5
			ДСТУ 4597:2006 п.5
			ДСТУ 4638:2006п.5
			ДСТУ 4482:2005 п.5
			ДСТУ 3768:2019 п.
			ДСТУ 4522:2006 п.
			ДСТУ 4525:2006п.4
		3.Мікробіологічні випробування :	
		Загальна бакзабрудненість, тис.мікробних тіл в 1г	ДСТУ 7469:2013
		Визначення ентеропатогенних штамів кишкової палички (E.coli)	ДСТУ 7469:2013
		Токсинотворні анаероби	ДСТУ 7469:2013
		Виявлення сальмонел	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		4.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів	ДСТУ 7670:2014
		Визначення масової частки токсичних елементів (свинець, кадмій, миш'як)	QI-7.2/01-02 (ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:свинцю, кадмію, миш'яку у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (мідь, цинк, залізо)	QI-7.2/01-03(ГОСТ 30178-96) Визначення токсичних елементів:міді, цинку, заліза у сировині продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбційної спектрофотометрії у полум'ї. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки токсичних елементів (ртуть)	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомної-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		5.Хроматографічні випробування:	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4- ДДД,4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ)	QI-7.2/01-14 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 25.02.2022р
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ №

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудин, ДДВФ, метафос, хлорофос, карбофос, діметоат, хлорпірифос)	QI-7.2/01-08 (УМ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом ТШХ. Редакція 01 від 22.02.2022р .
			QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (децис, суміцидин, альфациперметрин)	QI-7.2/01-09 (ДСТУ EN1528-1-2002, ДСТУ EN12393-1-2003, ДСТУ EN12393-2:2003, ДСТУ EN12393-3:2003, МУ№2142-80, ГОСТ 13496.20-87, ГОСТ 23452-79, ДСТУ 4514: 2006, УМ № 3222-85) Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів у сировині, продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хроматографії. Редакція 01 від 09.01.2020р

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення 2,4 Дамінної солі	QI-7.2/01-68 (МУ 1541-76) Визначення 2,4 Д амінної солі в продуктах харчування , кормах та патматеріалі. Редакція 01 від 28.01.2022р
		5.1.Хроматографічні випробування:	
		Мікотоксини:	
		Визначення афлатоксину В ₁	МВ 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці і поліпшенню якості кормів
		Визначення зеараленону	МВ 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці і поліпшенню якості кормів
		Визначення дезоксиніваленолу	МВ 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці і поліпшенню якості кормів
		Визначення Т-2 токсину	МВ 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці і поліпшенню якості кормів
		Визначення токсичності	ДСТУ 3570-97
			МВ 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці і поліпшенню якості кормів
		Визначення токсичних грибів	МВ 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці і поліпшенню якості кормів
		6.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення нітратів, нітритів	QI-7.2/01-46 (ГОСТ 13496.19-93) Визначення нітратів, нітритів в кормах, комбікормовій сировині. Редакція 01 від 12.07.2021р
		Визначення сирого протеїну	ДСТУ 7169:2010
			ДСТУ ISO 20483:2016 (ISO 20483:2013, IDT)
		Визначення сирій клітковини	QI-7.2/01-19 (ГОСТ 13496.2-91) Визначення сирій клітковини в кормах, комбікормовій сировині. Редакція 01 від 09.01.2020р
			ДСТУ 8844:2019

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення сирії золи	QI-7.2/01-53 (ГОСТ 13496.14-91) Визначення сирії золи в кормах, комбікормовій сировині. Редакція 01 від 20.07.2021р
		Визначення вологи	ДСТУ 7621:2014
			ДСТУ 7169:2010
			QI-7.2/01-54 (ГОСТ 27548-97) Визначення вологи в кормах, комбікормах. Редакція 01 від 20.07.2021р
			QI-7.2/01-58 (ГОСТ 13586.5-93) Визначення вологи в зерні. Редакція 01 від 20.07.2021р
		Визначення перекисного числа	ДСТУ 4695:2006
		Визначення кислотного числа	ДСТУ 8048:2015
			ДСТУ 7618:2014 п.5
		Визначення сирого жиру	ДСТУ 7458:2013
			QI-7.2/01-43 (ГОСТ 13496.15-85) Визначення жиру в кормах, комбікормах. Редакція 01 від 12.07.2021р
		Визначення уреаз	ДСТУ 8365:2015
		Визначення кальцію	QI-7.2/01-55 (ГОСТ 26570-95) Визначення кальцію в кормах, комбікормах. Редакція 01 від 20.07.2021р
		Визначення фосфору	QI-7.2/01-56 (ГОСТ 26657-97) Визначення фосфору в кормах, комбікормах. Редакція 01 від 20.07.2021р
		Визначення вмісту кухонної солі	ДСТУ 3782-98
		Визначення сечовини	ДСТУ 8179:2015
		Визначення вмісту металомангнітних домішок	ДСТУ 4600:2006
		Визначення вмісту сторонніх домішок	ДСТУ 4597:2006

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення загальної кислотності	ДСТУ 3698-98
			QI-7.2/01-33 (ГОСТ 10844-74)Визначення кислотності в зерні. Редакція 01 від 07.06.2021р
		Визначення клейковини	QI-7.2/01-37(ГОСТ 13586.1-91) Визначення клейковини в борошні
			ДСТУ ISO 21415-1:2009 (ISO 21415-1:2006, IDT)
		Визначення мінеральної шкідливої домішок, зіпсованих зерен	QI-7.2/01-57 (ГОСТ 30483-97)Визначення мінеральної шкідливої домішок, зіпсованих зерен Редакція 01 від 20.07.2020р
		Визначення зараженості шкідниками	QI-7.2/01-50 (ГОСТ 13586.4-83) Визначення зараженості шкідниками. Редакція 01 від 20.07.2021р
		7.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
24	Продукти дитячого харчування	1.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
25	Вода питна. Вода мінеральна.	1.Відбір зразків	ДСТУ ISO 5667-2:2003; п.5.;п.6.
		2.Мікробіологічні випробування:	
		Визначення загального мікробного числа	ДСТУ ISO 6222:2002 (ISO 6222:1999, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення загальних коліформ	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води.
			ДСТУ EN ISO 9308-1:2022 (ДСТУ EN ISO 9308-1:2022 (EN ISO 9308-1:2014, IDT; ISO 9308-1:2014, IDT)
			ДСТУ EN ISO 9308-2:2022 (EN ISO 9308-2:2014, IDT; ISO 9308-2:2012, IDT)
			МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води.
			МР 10.10.2.1-137-2007 Застосування тестових наборів Colilert-18 для санітарно-бактеріологічного контролю якості води
		Визначення E.Coli	ДСТУ EN ISO 9308-1:2022 (ДСТУ EN ISO 9308-1:2022 (EN ISO 9308-1:2014, IDT; ISO 9308-1:2014, IDT)
			ДСТУ EN ISO 9308-2:2022 (EN ISO 9308-2:2014, IDT; ISO 9308-2:2012, IDT)
			МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води.
			МР 10.10.2.1-137-2007 Застосування тестових наборів Colilert-18 для санітарно-бактеріологічного контролю якості води
		Визначення ентерококів	ДСТУ ISO 7899-1-2001 (ISO 7899-1:1998, IDT)
			МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води.
			МР №19 від 06.09.13 Методика прискореного визначення ентерококів у воді за допомогою тестових наборів Enterolert

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення сульфит редукуючих клостридій	ДСТУ EN 26461-2:2004 (ДСТУ EN 26461-2:1993, IDT)
		Виявлення патогенних мікроорганізмів в т.ч. сальмонели	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води. ISO 19250:2010
		Визначення Pseudomonas aeruginosa	ISO 16266:2006
		Визначення Колі-фагів	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води.
		3.Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення масової частки свинцю	ДСТУ ISO 15586:2012 (ISO 15586:2003, IDT)
		Визначення масової частки кадмію	ДСТУ ISO 15586:2012 (ISO 15586:2003, IDT)
		Визначення масової частки миш’яку	ДСТУ ISO 15586:2012 (ISO 15586:2003, IDT)
		Визначення масової частки ртуті	QI-7.2/01-05 (МВ 04-46-2007) Визначення ртуті у сировині, продуктах тваринного походження та кормах методом атомно-абсорбції. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової частки заліза	ДСТУ ISO 15586:2012(ISO 15586:2003, IDT)
		4.Фізико-хімічні випробування:	
		Сухий залишок	QI-7.2/01-38 (ГОСТ 18164-72)Визначення вмісту сухого залишку у воді Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення масової концентрації марганцю	QI-7.2/01-31 (ГОСТ 4974-72)Визначення марганцю Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової концентрації заліза загального	QI-7.2/01-39 (ГОСТ 4011-72) Визначення вмісту загального заліза Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення загальної твердості	QI-7.2/01-10 (ГОСТ 4151-72)Визначення загальної твердості Редакція 01 від 09.01.2020р ДСТУ ISO 6059:2003 (ISO 6059:1984, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення масової концентрації амонію	ДСТУ ISO 7150-1:2003 (ISO 7150/1:1984, IDT)
		Визначення масової концентрації хлоридів	ДСТУ ISO 9297:2007 (ISO 9297:1989, IDT)
		Визначення масової концентрації сульфатів	QI-7.2/01-40 (ГОСТ 4389-72) Визначення вмісту сульфатів Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення залишкового активного хлору	QI-7.2/01-41 (ГОСТ 18190-72) Визначення залишкового хлору Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення масової концентрації нітратів	ДСТУ ISO 7890-1:2003 (ISO 7890-1:1986, IDT)
		Визначення масової концентрації нітритів	ДСТУ ISO 6777:2003 (ISO 6777:1984, IDT)
		Визначення рН	ДСТУ 4077-2001
		запах, каламутність, забарвленість	QI-7.2/01-42 (ГОСТ 3351-74) Визначення, запаху, каламутності, забарвленості. Редакція 02 від 14.12.2022р
		5.Радіологічні показники:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезію – 137 та стронцію - 90	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировини тваринного та рослинного походження на універсальному спектрометричному комплексі «Гамма Плюс».
26	Кишки свинячі, яловичі	1.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд запах, колір,патологічні порок (пухлини, спайки, інафільтрати, гельмінти)	ДСТУ 4285:2004 п.4.2.1
27	Змиви	1.Відбір зразків	МВ від 19.12.2013р.; п.2.2.
28	Змиви з туш, товарного яйця	1.Мікробіологічні випробування	
		Визначення МАФАНМ	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:1991, IDT)
		Виявлення Salmonella	ISO 6579-1:2017 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017)
			ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення Enterobacteriaceae	ДСТУ ISO 21528-1:2022 (ISO 21528-1:2014, IDT) ДСТУ ISO 21528-2:2022 (ISO 21528-2:2014, IDT)
29	Змиви з об’єктів виробництва, житлових та нежитлових приміщеннях (в т.ч. навчальних, лікувальних та оздоровчих закладах) та тваринницьких приміщеннях	1.Мікробіологічні випробування	
		Визначення загального мікробного числа	МР 432-3 від 06.1986 Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
		Визначення колі-титру	МР 432-3 від 06.1986 Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
			Методические указания по контролю качества дезинфекции объектов, подлежащих ветеринарному надзору от 06.05.1988 г.
		Виявлення БГКП	МР 432-3 від 06.1986 Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с
			Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			поверхностей объектов, подлежа-щих ветеринарному надзору
		Виявлення коагулапозитивного стафілококу	МР 432-3 від 06.1986 Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежа-щих ветеринарному надзору Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.) Методические указания по контролю качества дезинфекции объектов, подлежащих ветеринарному надзору от 06.05.1988 г.
		Виявлення Salmonella	МР 432-3 від 06.1986 Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.) ISO 6579-1:2017 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017) ДСТУ 4769:2007
		Виявлення Listeria monocytogenes	МР 432-3 від 06.1986 Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежа-щих ветеринарномнадзору

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
		Виявлення анаеробів	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду від 19.12.2013 р.
			Рекомендации по санитарно – бактериологическому исследованию смывов с поверхности объектов , подлежащих ветеринарному надзору №432-3 от 19.07.1988г.
		Виявлення Proteus	МР 432-3 від 06.1986 Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору
			Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
		Виявлення пліснявих грибів	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
			МР 432-3 від 06.1986 Рекомендации по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
30	Змиви з матеріалу та інструментарію	1.Стерильність	Наказ МОЗ України № 720 від 31.07.1978 р.
			МВ № 1-2004 «Контроль стерильності виробів медичного призначення».
			QI -7.2/02-94 (Наказ №720 від 31.07.1978р.) Інструкція про проведення дослідження матеріалу та інструментарію на стерильність. Редакція 01 від 14.12.2018р.
31	Повітря робочої зони, виробничі, лабораторні, житлові та нежитлові приміщення	1.Мікробіологічні випробування	
		Визначення загального мікробного числа	МВ щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду Протокол № 1 від 19.12.2013
		Визначення пліснявих грибів	МВ щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктіввиробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду Протокол № 1 від 19.12.2013
32	Поверхневі, підземні, ставкові води	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення водневого показника (рН)	ДСТУ 4077-2001
		Визначення розчиненого кисню	ДСТУ ISO 5813-2003(ISO 5813:1983, IDT)
		Визначення забарвленості	QI-7.2/01-42 (ГОСТ 3351-74) Визначення, запаху, каламутності, забарвленості. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення масової концентрації амоній-іонів	ДСТУ ISO 7150-1:2003 (ISO 7150/1:1984, IDT)
		Визначення масової концентрації марганцю	МВВ № 081/12-0107-03 Поверхневі, підземні та зворотні води. Методика виконання вимірювань масової концентрації марганцю фотоколориметричним методом з персульфатом амонію

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення масової концентрації сульфатів	МБВ № 081/12-0177-05 Поверхневі, підземні та зворотні води. Методика виконання вимірювань масової концентрації сульфатів титриметричним методом
		Визначення масової концентрації хлоридів	ДСТУ ISO 9297:2007 (ISO 9297:1989, IDT)
		Визначення масової концентрації нітрат-іонів	ДСТУ 4078-2001
33	Грунт	1.Хроматографічні випробування:	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ, гептахлор, альдрин, 4,4- ДДД, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДТ	ДСТУ ISO 10382:2004 (ISO 10382:2002(E), IDT)
		2. фізико-хімічні дослідження:	
		Визначення рН	ДСТУ ISO 10390:2022 (ISO 10390:2021, IDT)
34	Патологічний матеріал/біологічний матеріал	1.Токсикологічні:	
		Визначення фосфіду цинку і миш’яку	Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под редакцией Ю.П.Смияна стр.331
			QI-7.2/01-28 (Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под редакцией Ю.П.Смияна стр.331) Визначення фосфіду цинку та миш’яку в патматеріалі Редакція 02 від 01.12.2022р
		Визначення хлористого натрію	Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под редакцией Ю.П.Смияна стр.329
			QI-7.2/01-29 (Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под редакцией Ю.П.Смияна стр.329) Визначення хлористого натрію у патматеріалі.Редакція 02 від 14.12.2022р

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення аміаку	Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под редакцией Ю.П.Смияна стр.327
			QI-7.2/01-30 (Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под редакцией Ю.П.Смияна стр.327) Визначення аміаку в патматеріалі.Редакція 01 від 09.01.2020р
		Методи контролю дезрозчинів та дезінфекції	Лабораторные исследования в ветеринарии под ред. Антонова В.Я. стр.631
			QI-7.2/01-22 (Лабораторные исследования в ветеринарии под ред. Антонова В.Я. стр.631) Визначення концентрації дезрозчинів
		2.Мікологічні:	
		Виявлення збудника аспергільозу	Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под ред. Смияна стр.108-109
			QI-7.2/01-11(«Справочник специалиста ветеринарной лаборатории» под редакцией Ю.П.Смияна) Виявлення збудника аспергільозу. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Виявлення збудника аспергільозу бджіл	Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под ред. Смияна стр.112
			QI-7.2/01-12 (Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под ред. Смияна стр.112) Виявлення збудника аспергільозу бджіл. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Виявлення збудника аскоферозу бджіл	Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под ред. Смияна стр.112
			QI-7.2/01-13 (Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под ред. Смияна

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			стр.112) Виявлення збудника аскасферозу бджіл. Редакція 01 від 09.01.2020р
		Виявлення збудника мікроспорія, тріхофітії	QI-7.2/01-69 (МУ №115-6а)Виявлення збудника мікроспорія, тріхофітії Редакція 01 від 28.01.2022р
		Визначення 2,4 Дамінної солі	QI-7.2/01-14 (МУ 1541-76) Визначення 2,4 Д амінної солі в продуктах харчування , кормах та патматеріалі. Редакція 01 від 28.01.2022р
		4.Біохімічні:	
		Визначення загального білка в сироватці крові	МВ № 15-14/129 від 03.07.2000р.щодо використання методів біохімічних досліджень біологічного матеріалу в державних лабораторіях ветеринарної медицини при діагностиці захворювань неінфекційної патології
		Визначення загального кальцію в сироватці крові	МВ № 15-14/129 від 03.07.2000р. щодо використання методів біохімічних досліджень біологічного матеріалу в державних лабораторіях ветеринарної медицини при діагностиці захворювань неінфекційної патології
		Визначення неорганічного фосфору в сироватці крові	МВ № 15-14/129 від 03.07.2000р. щодо використання методів біохімічних досліджень біологічного матеріалу в державних лабораторіях ветеринарної медицини при діагностиці захворювань неінфекційної патології
		Визначення лужного резерву в сироватці(в плазмі в крові)	МВ № 15-14/129 від 03.07.2000р.щодо використання методів біохімічних досліджень біологічного матеріалу в державних лабораторіях ветеринарної медицини при діагностиці захворювань неінфекційної патології

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення рН в сечі	МВ № 15-14/129 від 03.07.2000р.щодо використання методів біохімічних досліджень біологічного матеріалу в державних лабораторіях ветеринарної медицини при діагностиці захворювань неінфекційної патології
		Питомої ваги сечі	МВ № 15-14/129 від 03.07.2000р.щодо використання методів біохімічних досліджень біологічного матеріалу в державних лабораторіях ветеринарної медицини при діагностиці захворювань неінфекційної патології
		Визначення кольору, прозорості, консистенції, запаху сечі	МВ № 15-14/129 від 03.07.2000р.щодо використання методів біохімічних досліджень біологічного матеріалу в державних лабораторіях ветеринарної медицини при діагностиці захворювань неінфекційної патології
		Визначення ацетонових тіл в сечі	МВ № 15-14/129 від 03.07.2000р.щодо використання методів біохімічних досліджень біологічного матеріалу в державних лабораторіях ветеринарної медицини при діагностиці захворювань неінфекційної патології
		Визначення білка в сечі	МВ № 15-14/129 від 03.07.2000р.щодо використання методів біохімічних досліджень біологічного матеріалу в державних лабораторіях ветеринарної медицини при діагностиці захворювань неінфекційної патології
35	Борошно кормове тваринного Походження. Корми, комбікорми	1.Бактеріологічні випробування:	
			ДСТУ 7469:2013

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
	для всіх видів тварин крім непродуктивних	Визначення загальної бакзабрудненість, тис. мікробних тіл в 1г	МР «Щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин». Затверджені Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фіто санітарної служби України (протокол №1 від 21.12.2012р.), м.Київ
		Виявлення ентеропатогенних штамів кишкової палички (E.coli)	ДСТУ 7469:2013 МР «Щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин». Затверджені Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фіто санітарної служби України (протокол №1 від 21.12.2012р.), м.Київ
		Виявлення токсинотвірних анаеробів	ДСТУ 7469:2013 МР «Щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин». Затверджені Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фіто санітарної служби України (протокол №1 від 21.12.2012р.), м.Київ
		Виявлення сальмонели в 25г	ДСТУ EN 12824:2004 МР «Щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин». Затверджені Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фіто санітарної служби України (протокол №1 від 21.12.2012р.), м.Київ
36	Біологічний матеріал Послід птиці , підстилка, екскременти тварин (свині, рогата худоба)	Виявлення збудника сальмонельозу	ISO 6579-1:2017 ДСТУ 4769:2007
37	Патологічний / біологічний матеріал	Виявлення збудника сальмонельозу	ДСТУ 4769:2007
		Виявлення збудника сибірки	МР «Лабораторна діагностика сибірки тварин, індикація збудника із патологічного та біологічного матеріалу, сировини тваринного походження та об’єктів навколишнього середовища».

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Затверджені Міністерством аграрної політики та продовольства України, м. Київ 01.03.2014 р.
		Виявлення збудника ботулізму	ДСТУ 8492:2015
			МВ «Лабораторна діагностика ботулізму». Затверджені Науково-методичною радою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України (протокол №2), м.Київ 20.12.2002р.
		Виявлення збудника інфекційної ентеротоксимії тварин	ДСТУ 8492:2015
			QI-7.2/09-05 (Методические указания по лабораторной диагностике инфекционной энтеротоксемии животных и анаэробная дизентерия ягнят от 15.02.1984г.) Виявлення збудника інфекційної ентеротоксемії в патологічному матеріалі. Редакція 02 від 27.12.2022р.
		Виявлення збудника колібактеріозу (ешерихіозу)	Настанова «З лабораторної діагностики ешерихіозу (колібактеріозу) тварин №15-14/6». Затверджена Міністерство сільського господарства і продовольства України Головне управління ветеринарної медицини з державною ветеринарною інспекцією, м.Київ 22.02.96 р.
		Виявлення збудника пневмококової (диплококової) інфекції тварин	QI-7.2/09-13 (Методические указания по лабораторным исследованиям на пневмококковую (диплококковую) инфекцию животных от 05.01.1984 г.). Виявлення збудника пневмококової

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			(диплокової) інфекції в патологічному матеріалі. Редакція 02 від 27.12.2022р.
		Виявлення збудника псевдомонозу	QI-7.2/09-10 (Методические указания по лабораторным исследованиям на псевдомоноз животных и птиц от 29.09.1988 г.). Виявлення збудника псевдомонозу в патологічному матеріалі. Редакція 02 від 27.12.2022р.
		Виявлення збудника стрептококозу	QI-7.2/09-12 (Методические указания по лабораторной диагностике стрептококкоза животных от 30.08.1983 г.). Виявлення збудника стрептококозу в патологічному матеріалі. Редакція 02 від 27.12.2022р.
		Виявлення збудника лістеріозу	МР «Лабораторна діагностика лістеріозу тварин» Затверджені Науково-методичною радою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України (протокол №3), м.Київ 20.12.2006р.
		Виявлення збудника пастерельозу тварин та птиці	Настанова «з лабораторної діагностики пастерельозів тварин та птахів». Затверджена Міністерство сільського господарства і продовольства України Головне управління ветеринарної медицини з державною ветеринарною інспекцією, м.Київ 29.03.95 р.
		Виявлення збудника бешихи свиней	QI-7.2/09-03 (Методические указания по лабораторной диагностике на рожу свиней от 05.01.1984 г.). Виявлення збудника бешихи в патологічному матеріалі. Редакція 02 від 27.12.2022р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення збудника туляремії	МР «Бактеріологічні методи діагностики туляремії». Затверджені Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 18.12.2020 р.), м.Київ
		Визначення чутливості до антибіотиків збудників інфекційних захворювань	МВ «Визначення чутливості мікроорганізмів до антибактеріальних препаратів». Затверджені Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фіто санітарної служби України (протокол №1 від 25.12.2014р.), м.Київ
		Виявлення збудника псевдомонозу риб	QI-7.2/09-09 (Методические указания по лабораторной диагностике псевдомоноза рыб от 02.10.1998 г.). Виявлення збудника псевдомонозу риб в патологічному матеріалі. Редакція 02 від 27.12.2022р.
		Виявлення збудника американського гнильця бджіл	МВ «По диференційній діагностиці інфекційних хвороб розплоду бджіл». Затверджені Науково-технічною Радою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України (протокол №1 від 27.12.2001р.), м.Київ
		Виявлення збудника європейського гнильця бджіл	МВ «По диференційній діагностиці інфекційних хвороб розплоду бджіл». Затверджені Науково-технічною Радою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України (протокол №1 від 27.12.2001р.), м.Київ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення залишкової кількості антибіотиків	МВ «Визначення мікробіологічним скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків групи аміноглікозидів у м’ясі птиці, яйцях та яєчних продуктах». Затверджені Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 20.12.2018 р.), м.Київ
			МВ «Визначення мікробіологічним скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків групи β-лактамів та макролідів в м’ясі птиці, яйцях та яєчних продуктах». Затверджені Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 20.12.2018 р.), м.Київ
			МВ «Визначення мікробіологічним скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків тетрациклінової груп в м’ясі птиці, яйцях та яєчних продуктах». Затверджені Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 20.12.2018 р.), м.Київ
			МВ «Визначення мікробіологічним скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків хінолінів в м’ясі птиці, яйцях та яєчних продуктах». Затверджені Науково-методичною

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			радою Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 20.12.2018 р.), м.Київ
			МР «Визначення мікробіологічним скринінг-методом наявності груп макролітів та β-лактамів, аміноглікозидів, хінолінів та антибіотиків тетрациклінової групи, у посліді пташиному» Затверджені Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 18.12.2020 р.), м.Київ
38	Змиви з об'єктів виробництва (устаткування) та тваринницьких приміщень	1.Санітарно - бактеріологічні дослідження:	
		Визначення колі-титру	МВ «Щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду». Затверджені Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фіто санітарної служби України (протокол №1 від 19.12.2013р.), м.Київ
		Виявлення БГКП	МВ «Щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду». Затверджені Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фіто санітарної служби України (протокол №1 від 19.12.2013р.), м.Київ
		Виявлення коагулазопозитивного стафілококу, в т.ч. золотистий стафілокок	МВ «Щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду». Затверджені

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фіто санітарної служби України (протокол №1 від 19.12.2013р.), м.Київ
		Виявлення сальмонел	ISO 6579-1:2017
			ДСТУ 4769:2007
			МВ «Щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду». Затверджені Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фіто санітарної служби України (протокол №1 від 19.12.2013р.), м.Київ
		Виявлення анаеробів	МВ «Щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду». Затверджені Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фіто санітарної служби України (протокол №1 від 19.12.2013р.), м.Київ
39	Грунт, пісок	1.Бактеріологічні випробування	
		Визначення лактозопозитивної кишкової палички (колі-форми)	QI-7.2/09-29 (МУ 2293-81Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы. МУ 1446-76 Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы). Визначення збудника лактозо позитивної кишкової палички (колі-форми) в ґрунті та піску. Редакція 02 від 27.12.2022р.
		Визначення ентерококів (фекальних стрептококів), індекс	QI-7.2/09-32 (МУ 2293-81Методические указания по санитарно-микробиологическому

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			исследованию почвы. МУ 1446-76 Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы). Визначення ентерококів (фекальні стрептококи) в ґрунті та піску. Редакція 02 від 27.12.2022р.
		Виявлення патогенні ентеробактерії в тому числі сальмонели	QI-7.2/09-30 (МУ 2293-81 Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы. МУ 1446-76 Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы). Визначення патогенних ентеробактерій (в тому числі сальмонел) в ґрунті та піску. Редакція 02 від 27.12.2022р.
		Виявлення збудника сибірки	МР «Лабораторна діагностика сибірки тварин, індикація збудника із патологічного та біологічного матеріалу, сировини тваринного походження та об’єктів навколишнього середовища». Затверджені Міністерством аграрної політики та продовольства України, м. Київ 01.03.2014 р.
40	Вода питна з тваринницьких приміщень	Визначення загального мікробного числа	ДСТУ ISO 6222:2002
		Виявлення загальних колі-форм	ДСТУ EN ISO 9308-2:2022
41	Вода поверхневих водойм	Визначення лактозопозитивної кишкової палички (тетраційний метод)	QI-7.2/09-33 (МУ по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов от 19.01.1981г. № 2285-81). Визначення числа лактозо позитивних кишкових паличок (тетраційний метод). Редакція 02 від 27.12.2022р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Рекомендации по санитарно – бактериологическому исследованию смывов с поверхности объектов , подлежащих ветеринарному надзору №432-3 от 19.07.1988г
42	Сироватки крові	1.Вірусологічні дослідження:	
		Виявлення антитіл до збудника грипу птиці методом РЗГА	ДСТУ 8663:2016
		Виявлення антитіл до збудника ньюкаслської хвороби методом РЗГА	ДСТУ 8663:2016
		Виявлення антитіл до збудника хламідіозу в РЗК	Настанова з лабораторної діагностики хламідійних інфекцій сільськогосподарських тварин від 20.12.2006р.
			QI-7.2/06-04 Виявлення антитіл до збудника хламідіозу в РЗК. Редакція 01 від 14.12.2018р.
		Виявлення антитіл до збудника орнітозу птиці в РЗК	Настанова з лабораторної діагностики орнітозу (псіттакозу, хламідіозу) птиці від 2005р.
			QI-7.2/06-06 Виявлення антитіл до збудника орнітозу (хламідіозу) птиці в РЗК. Редакція 01 від 14.12.2018р.
43	Патологічний матеріал	Виявлення антитіл до збудника хвороби Ауескі	ДСТУ 8676:2016
		Виявлення збудника сказу в патологічному матеріалі	ДСТУ 7053:2009
		Виявлення збудника хламідійної інфекції в патологічному матеріалі	Настанова з лабораторної діагностики хламідійних інфекцій сільськогосподарських тварин від 20.12.2006р.
			QI-7.2/06-03 Виявлення збудника хламідійної інфекції в патологічному матеріалі Редакція 01 від 14.12.2018р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
44	Вода питна, стічна, відкритих водойм	Виявлення збудника орнітозу птиці в патологічному матеріалі	Настанова з лабораторної діагностики орнітозу (псіттакозу, хламідіозу) птиці від 2005р.
			QI-7.2/06-05 Виявлення збудника орнітозу (хламідіозу) птиці в патологічному матеріалі. Редакція 01 від 14.12.2018р.
		Виявлення збудника хвороби Ауескі	ДСТУ 8676:2016
		Виявлення норовірусів геногруп I і II	QI-7.2/06-12 Інструкція по застосуванню «Набір реагентів для імуноферментного виявлення норовірусів геногруп I і II «Норовірус-антиген-ІФА-БЕСТ» Редакція 01 від 08.01.2020р.
			Методичні рекомендації по проведенню робіт в діагностичних ветеринарних лабораторіях, що користуються імуноферментним методом. Загальні положення. Київ-2001р.
		Виявлення антигену ротавірусу	QI-7.2/06-13 Інструкція по застосуванню «Набір реагентів для імуноферментного виявлення антигену рота вірусу «Ротавірус-антиген-ІФА-БЕСТ» Редакція 01 від 08.01.2020р.
		Виявлення антигену вірусу гепатиту А	Методичні рекомендації по проведенню робіт в діагностичних ветеринарних лабораторіях, що
			QI-7.2/06-14 Інструкція по застосуванню «Набір реагентів для імуноферментного виявлення антигену вірусу гепатиту А «ВГА-антиген-ІФА-БЕСТ» Редакція 01 від 08.01.2020р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			користуються імуноферментним методом. Загальні положення. Київ-2001р.
45	Сироватка крові	Імунологічні дослідження:	
		Виявлення антитіл до збудника лептоспірозу методом РМА	ДСТУ 6078:2009
		Виявлення антитіл до збудника лістеріозу методом РЗК	Методичні рекомендації: Сучасні аспекти лабораторної діагностики лістеріозу у тварин від 23.06.2021 р.
		Виявлення антитіл до інфекційного епідидиміту баранів методом РТЗК	Настанова по діагностиці бруцельозу тварин № 15-14/55 від 10.02.98р.
		Виявлення антитіл до збудника трипанозомозу коней методом РЗК	Методичні вказівки з лабораторної діагностики парувальної хвороби від 19.12.2013 р.
		Виявлення антитіл до збудника сапу коней методом РЗК	Методичні вказівки з діагностики сапу № 214 від 11.06.2010 р.
		Виявлення антитіл до збудника лейкозу ВРХ методом РІД, ІФА	ДСТУ 8671:2016
		Виявлення антитіл до збудника бруцельозу тварин методом РБП, РЗК, РА, ІФА	Настанова по діагностиці бруцельозу тварин № 15-14/55 від 10.02.98 р. QI-7.2/07-12 (МР відбір та пулування сироваток крові і молока від ВРХ за імуноферментних досліджень на бруцельоз та лейкоз №3 від 04.10.2019р.) Виявлення антитіл до збудника бруцельозу методом ІФА
46	Фекалії	1.Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудника аскарозу свиней	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника стронгілоїдозу свиней	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин».м. Біла Церква 2008р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення збудника стронгілоїдозу жуйних	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника фасціольозу жуйних	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника диктіокаульозу жуйних	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника токсокарозу м’ясоїдних	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника стронгілідозу коней	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника еймеріозу тварин	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника аскаридозу птиці	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника амідостомозу птиці	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника метастронгільозу свиней	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника ехінококозу тварин	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника параскаридозу коней	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника парамфістоматозу жуйних	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
47	М'язи	Виявлення збудника трихінельозу тварин	Методичні вказівки «Сучасна діагностика трихінельозу», затверджені Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України 19.12.2013 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
48	Бджоли (живі або підмор)	Виявлення збудника браульозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м. Київ. Вища школа. 2003р.
		Виявлення збудника акарапідозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м. Київ. 2003р.
		Виявлення збудника вароатозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м. Київ. 2003р.
		Виявлення збудника нозематозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м. Київ. 2003р.
49	Патологічний матеріал від загиблих тварин та фекалії	Виявлення збудника еймеріозу	«Лабораторные исследования в ветеринарии» за ред. В.Я. Антонова і П.Н.Блінова, 1971р.
50	Кров	Виявлення збудника філяріатозів тварин	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника ситаріозу тварин	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
51	Виділення з піхви, навколоплідні рідини, зіскріб плаценти, вміст порожнини плода, змиви з препуція, сперма, секрет придаткових залоз	Виявлення збудника трихомонозу тварин	«Лабораторные исследования в ветеринарии» за ред. В.Я. Антонова и П.Н.Блинова, г.Москва, 1971г.
52	Грунт	Виявлення збудників паразитарних захворювань	Методические указания «Методы санитарно - паразитологических исследований». МУК 4.2.796-99
53	Вода	Виявлення збудників паразитарних захворювань	Національний стандарт України ДСТУ 7525:2014 Вода питна. Вимоги та методи контролювання, Київ – 2014 р.
54	Городина та садовина	Виявлення яєць та личинок гельмінтів та кишкових найпростіших	«Инструкция по организации и проведении санитарно - гельминтологических исследований объектов окружающей среды в зоне Лесостепных

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			районов УССР».- А.М. Касьяненко, 28.06.1985 г. "МУК 4.2.3016-12. 4.2. «Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции».
55	Трупи та ізольовані органи усіх видів тварин та птиці	1.Патоморфологічні дослідження: Виявлення комплексу патологоанатомічних змін	М.р. №421 від 12.12 2011 р. Методичні рекомендації щодо патологоанатомічної діагностики хвороб тварин. Патологоанатомічні та нозологічні діагнози.
			М.в. №4 від 21.12.2011 р. Методичні вказівки щодо проведення патологоанатомічного розтину трупів тварин.
56	Виробниче середовище: робочі місця.	1.Випробування фізичним методом:	
		Рівень шуму (звуку) Інфразвук	ДСН 3.3.6.037-99
		Температура повітря Відносна вологість повітря Швидкість руху повітря	ДСН 3.3.6.042-99
		Вимірювання рівня загальної та (або) локальної вібрації на робочих місцях: • рівні віброприскорення в октавних (1/3 октавних) смугах, еквівалентні скориговані рівні віброприскорення	ДСН 3.3.6.039-99

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення неіонізуючих електромагнітних випромінювань: Електромагнітні поля промислової частоти (50 Гц): • напруженість електричного поля; • напруженість магнітного поля; Електромагнітні поля радіочастотного діапазону (від 1 кГц до 300 МГц): • напруженість електричного поля; • напруженість магнітного поля; Електромагнітні поля діапазону (від 0,3 до 300 ГГц): щільність потоку енергії	ДСН 3.3.6.096-2002;
57	Житлові, громадські, будинки та споруди (в т.ч. навчальні, лікувальні та оздоровчі заклади), відкриті майданчики, громадські споруди, сельбищна територія.	Рівень шуму (звуку)	QI-7.2/03-01 (ГОСТ 23337-78) Методика випробувань.Вимірювання шуму. Редакція 01 від 29.12.2021р.
		Температура повітря Відносна вологість повітря Швидкість руху повітря	QI-7.2/03-02 (ГОСТ 12.1.005-88) Методика випробувань. Вимірювання параметрів мікроклімату. Редакція 01 від 29.12.2021р.
58	Житлові, громадські, виробничі приміщення, будинки та споруди (в т.ч. навчальні, лікувальні та оздоровчі заклади)	Вимірювання рівня загальної вібрації: рівні віброприскорення в октавних (1/3 октавних) смугах, еквівалентні скориговані рівні віброприскорення	MP № 2957-84
59	Виробниче середовище: робочі місця, житлові, громадські, виробничі приміщення, будинки та споруди (в т.ч. навчальні, лікувальні та оздоровчі заклади)	Природне освітлення Штучне освітлення Суміщене освітлення Коефіцієнт природнього освітлення	ДСТУ Б.В.2.2-6-97 (ГОСТ 24940-98)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
60	Територія житлової забудови, житлові та громадські приміщення, будинки і споруди	Електромагнітні поля промислової частоти (50 Гц): напруженість електричного поля; Електромагнітні поля радіочастотного діапазону (від 30 кГц до 300 МГц): • напруженість електричного поля; Електромагнітні поля діапазону від 0,3 до 300 ГГц: • щільність потоку енергії	ДСНП № 239-96;
61	Виробничі, лабораторні, житлові та нежитлові приміщення. Лікувально-профілактичні та лікувальні заклади.	Вимірювання потужності поглиненої дози зовнішнього гамма-випромінювання в повітрі.	QI-7.2/03-05 (НРБУ-97, МР 6.6.1.6.2-160-2007) Методика вимірювання потужності поглиненої дози зовнішнього гамма-випромінювання в повітрі будинків та приміщень Редакція 01 від 29.12.2021р.
62	Атмосферне повітря, повітря житлових, громадських, виробничих приміщень, будинків та споруд	1.Фізико-хімічні дослідження:	
		Азоту діоксид	РД 52.04.186-89 п.5.2.1.4
		Азоту оксид	РД 52.04.186-89 п.5.2.1.5
		Аміак	РД 52.04.186-89 п.5.2.1.1
		Ангідрид сірчистий	РД 52.04.186-89 п.4.1
		Вуглецю оксид	QI-7.2/03-04 (МВ по вимірюванню концентрацій шкідливих речовин в повітрі робочої зони 1994р.) Визначення вмісту оксиду вуглицю. Редакція 01 від 16.12.2021р.
		Кислота оцтова	РД 52.04.186-89 п.5.3.3.3
		Кислота сірчана за молекулою H ₂ SO ₄	РД 52.04.186-89 п.5.2.7.7
		Метилмеркаптан (метантиол)	РД 52.04.186-89 п.5.3.4
		Пил зерновий Пил бавовни	РД 52.04.186-89 п.5.2.6

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Пил неорганічний, що містить двоокис кремнію в %: - більше 70 (дінас та ін.) - 70-20 (шамот, цемент та ін.) - нижче 20 (доломіт та ін.) Пил цементного виробництва (з вмістом оксиду кальцію більше 60% і діоксиду кремнію більше 20%)	
		Сажа	РД 52.04.186-89 п.5.3.8
		Фенол	РД 52.04.186-89 п.5.3.3.5
		Формальдегід	РД 52.04.186-89 п.5.3.3.7
		Хлор	РД 52.04.186-89 п.5.2.3.4
		Визначення ртуті металічної	QI-7.2/01-23 (ПУ 61-2017) Методика випробування. Визначення ртуті в повітрі. Редакція 02 від 14.03.2023р
63	Повітря робочої зони	1.Фізико-хімічні дослідження:	
		Азоту діоксид	МУ № 1638-77
			МУ № 4751-88
		Азоту оксид (в перерахунку на NO ₂)	МУ № 4751-88
		Аміак	МУ № 1637-77
		Ангідрид сірчистий	МУ № 1642-77
			МУ № 4588-88
		Ацетон	МУ № 1648-77
			МУ № 5063-89
		Бензол	МУ № 1650-77
			МУ № 4834-88
		Бутилацетат, вінілацетат, бутилметакрилат	МУ №1689-77
		Водню хлорид	МУ №1645-77

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Вуглецю (II) оксид	МУ № 4862-88
		Вулканізаційні гази шинного виробництва (гуми на основі СКІ-3, СКД, СКС-30, АРКМ-15) за сумарним вмістом аміносполук у повітрі	МУ № 2568-82
		Етилену оксид	МУ № 1682-77
		Етилмеркаптан	МУ № 2602-82
		Кислота оцтова	МУ № 4592-88
		Кислота сірчана	МУ №4588-88
		Компоненти зварювального аерозолі: - азоту оксиди (в перерахунку на NO ₂) - заліза оксид (у перерахунку на залізо) - марганець у зварювальних аерозолях за його вмісту: до 20 % -озон - вуглецю (II) оксид - хрому (VI) оксид	МУ № 4945-88
		Луги їдкі (розчин в перерахунку на NaOH)	МУ № 4574-88
		Моноетаноламін	МУ №2568-82
		Озон	МУ № 1639-77
		Пил рослинного і тваринного походження: - зерновий - борошняний, деревний та ін. (з домішкою діоксиду кремнію менше ніж 2 %)	МУ № 4436-87
		- луб'яний, бавовняний, паперовий, із вовни, із льону, пуху та ін. (з домішкою діоксиду кремнію більше ніж 10 %)	МУ № 5886-91
		- з домішкою діоксиду кремнію від 2 % до 10 %	МУ № 4436-87
		Пил:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		-кремнію діоксид кристалічний (кварц, кристоболіт, тридиміт) за вмісту у пилу більше ніж 70 % (кварцит, динас та ін.) - кремнію діоксид кристалічний за вмісту в пилу від 10 до 70 % (граніт, шамот, слюда-сирець вуглепородний пил та ін.) - кремнію діоксид кристалічний за вмісту в пилу від 2 до 10 % (горючі кукерситні сланці, мідносульфідні руди і ін.) - кремнію діоксид аморфний у вигляді аерозолі конденсації за вмісту більше ніж 60 % - кремнію діоксид аморфний у вигляді аерозолі конденсації за вмісту від 10 до 60 % - кремнію карбід (карборунд)	МУ № 4436-87 МУ № 5886-91 МУ № 4945-88
		Свинець і його неорганічні сполуки (за свинцем)	МУ №2013-79 МУ № 5914-91
		Силікатовмісний пил, силікати, алюмосилікати: - штучні мінеральні волокна, силікатні та алюмосилікатні склоподібні структури (скловолокно, скловата, вата мінеральна і шлаковата, мулітокремнеземні волокна, які не містять або містять до 5 % Cr^{+3} та ін.)+ - цемент, оливін, апатит, фостерит, глина, шамот каоліновий - слюда (флагопіт, мусковіт), тальк, талькопородний пил (природні суміші тальку з тремолітом, актинолітом, антофілітом та іншими	МУ № 4436-87

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		мінералами), що містять до 10 % вільного діоксиду кремнію - піл скла і скляних будівельних матеріалів - цеоліти (природні та штучні)	
		Сірководень	МУ № 5853-91
		Сірковуглець	МУ № 1686-77
		Тетраетилсвинець	МУ № 1627-77
		Фенол	МУ № 1461-76
		Формальдегід	МУ № 4524-87
		Хлор	МУ № 1644-77 МУ № 1644а-77
		Цинку оксид	МУ № 1634-77 МУ № 4945-88
		Визначення ртуті металічної	QI-7.2/01-23 (ПУ 61-2017)Методика випробування. Визначення ртуті в повітрі. Редакція 02 від 14.03.2023р
	Епізоотологічний та патоморфологічний відділ, 77400, Івано-Франківська обл., Івано-Франківський р-н, м. Тисмениця, вул. Івана Франка, буд. 27 А		
64	Напівфабрикати м’ясні та м’ясо-рослинні січені	1.Мікроскопія: мікроструктурний аналіз визначення складників фаршу (тканин, органів, спецій, добавок)	ДСТУ 7063:2009 Методичні вказівки з визначення складників всіх видів м’ясної сировини, напівфабрикатів та готової продукції з м’ясної сировини. Від 23-24 грудня 2009р.
	Відділ молекулярно-генетичних досліджень, 77400, Івано-Франківська обл., Івано-Франківський р-н, м. Тисмениця, вул. Івана Франка, буд. 27 А		
65	Рослинна сировина та продукція з її вмістом.	Методи виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їхнім вмістом. Якісні методи на основі аналізування нуклеїнової к-ти.	ДСТУ ISO 21569:2008 (ISO 21569:2005, IDT) ДСТУ ISO 21571:2008 (ISO 21571:2005, IDT) ДСТУ ISO 24276:2008 (ISO 24276:2006, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Методи виявлення генетично модифікованих організмів і продуктів з їхнім вмістом. Кількісні методи на основі аналізування нуклеїнової кислоти.	ДСТУ ISO 21570:2008 (ISO 21570:2005, IDT) QI-7.2/10-02 (ГМО ДНК №1 ЦТАБ, NucleoSpin). Виділення ДНК із сировини рослинного походження та продуктів харчування. Редакція 01 від 14.12.2018р. QI-7.2/10-01 (ТЕСТ-СИСТЕМА ГМ-РОСЛИНА р35S/p34S(FMV)/tNOS-СКРИНІНГ). Якісне виявлення ДНК генетично-модифікованих організмів у продуктах харчування, кормах, сировині рослинного походження методом ПЛР-РЧ. Редакція 01 від 14.12.2018р. QI-7.2/10-02 (ГМО ДНК №1 ЦТАБ, NucleoSpin). Виділення ДНК із сировини рослинного походження та продуктів харчування. Редакція 01 від 14.12.2018р.
66	Патологічний матеріал, біологічний матеріал.	Виділення та виявлення ДНК вірусу африканської чуми свиней методом ПЛР-РЧ Виділення та виявлення РНК вірусу класичної	ДСТУ 7253:2011 QI-7.2/10-08 (TissueLyser II User Manual). Інструкція пробопідготовки досліджуваного матеріалу для аналізу. Редакція 01 від 14.12.2018р. QI-7.2/10-29 (Patho Gene-spin TM DNA RNA Extraction Kit , biocomma Nucleic Acid Purification Kit). Інструкції виділення ДНК/РНК вірусів. Редакція 01 від 14.09.2021р QI-7.2/10-31 (Bio-T Kit ASFV, Biocore ВАЧС). Виявлення ДНК вірусу хвороби Африканської чуми свиней методом ПЛР-РЧ . ДСТУ 8664:2016

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		чуми свиней методом ПЛР-РЧ.	QI-7.2/10-08 (TissueLyser II User Manual). Інструкція пробопідготовки досліджуваного матеріалу для аналізу. Редакція 01 від 14.12.2018р.
			QI-7.2/10-29 (Patho Gene-spin TM DNA RNA Extraction Kit, biocomma Nucleic Acid Purification Kit). Інструкції виділення ДНК/РНК вірусів. Редакція 01 від 14.09.2021р.
			QI-7.2/10-30 (Bio-T Kit CSFV, ADIAVETTMCSFVREALTIME). Виявлення РНК вірусу хвороби Класичної чуми свиней методом ПЛР-РЧ. Редакція 01 від 14.09.2021р.
		Виділення та виявлення РНК вірусу пташиного грипу методом ПЛР-РЧ.	QI-7.2/10-08 (TissueLyser II User Manual). Інструкція пробопідготовки досліджуваного матеріалу для аналізу. Редакція 01 від 14.12.2018р.
			QI-7.2/10-29 (Patho Gene-spin TM DNA RNA Extraction Kit , biocomma Nucleic Acid Purification Kit). Інструкції виділення ДНК/РНК вірусів. Редакція 01 від 14.09.2021р.
			QI-7.2/10-32 (Bio-T Kit Avian & Svine influenza Virus, VetMAX-Golt AIV Detection Kit). Виявлення РНК вірусу хвороби Грипу птиці методом ПЛР-РЧ. Редакція 01 від 14.09.2021р
		Виділення та виявлення РНК вірусу хвороби Ньюкасла методом ПЛР-РЧ.	QI-7.2/10-08 (TissueLyser II User Manual). Інструкція пробопідготовки досліджуваного матеріалу для аналізу. Редакція 01 від 14.12.2018р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			QI-7.2/10-29 (Patho Gene-spin TM DNA RNA Extraction Kit . biocomma Nucleic Acid Purification Kit). Інструкції виділення ДНК/РНК вірусів. Редакція 01 від 14.09.2021р. QI-7.2/10-26 (VetMAX* NDV Kit, Bio-T Kit Avian NDV). Виявлення РНК вірусу хвороби Ньюкасла методом ПЛР-РЧ. Редакція 01 від 02.10.2020р.
	Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №1 на ринку с-ще Богородчани, 77701 Івано-Франківська обл., Івано-Франківський р-н, с-ще Богородчани, вул. Латишевського, буд.1		
67	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р.п.7.1
			ДСТУ 3662:2018, п.5.
			ДСТУ 4399:2005, п. 9
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
			ДСТУ 6003:2008, п.11.2
			ДСТУ 4554:2006, п.11.2
			ДСТУ 4418:2005, п.11.2
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення температури	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, Наказ №49 ДДВМ від 20.04.2004р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
68	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній	ДСТУ 3143:2013, п. 11.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Органолептичні показники свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.1
			ДСТУ 8253:2015, п.8.1
		Визначення рН- м’яса	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.4
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п.9.1
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.3
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р...

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			додаток 15 п. 1
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р.... додаток 15 п. 3
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.2
		4.Мікроскопічні випробування: мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		5.Паразитологічні випробування:	
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз, цистицеркоз,ехінококоз та ін.)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р, п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) Визначення та проведення досліджень тварин на

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ехінококкоз. Редакція 02 від 16.01.2023р. QI-7.2/11-15 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
69	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери, визначення маси	ДСТУ 5028:2008, п.4.12
			ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
		3.Фізико-хімічні випробування: Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
70	Мед	1.Відбір зразків	ДСТУ 5028:2008 п.4.12
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, кристалізація меду та наявність ознак бродіння, смак, аромат, консистенція, механічні домішки	ДСТУ 4497:2005, п. 10.1, п.10.2 Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м’ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях (затверджені Головним управлінням ветеринарії від 21.03.1978р.), п.4
		3.Фізико-хімічні випробування Визначення масової частки води	ДСТУ 4497:2005, п.10.4
		Визначення кислотності	ДСТУ 4497:2005, п.10.8
		Визначення якісної реакції на наявність паді	ДСТУ 4497:2005, п.10.11
71	Продукція борошномельно-круп’яної промисловості	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833. Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, смак, зараженість шкідниками	ДСТУ 7698:2015, п.4.4
			ДСТУ 4965:2008, п.4
			ДСТУ 7699:2015, п.4.8
			ДСТУ 7700:2015, п.4.8
			ДСТУ 7701:2015, п.4.5
			ГОСТ 6292-93, п.1.4
			ГОСТ 7022-97, п.3.4
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1, п.9.2
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
		Шкідники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
72	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, стан, запах,смак,колір, консистенція, проба варіння-прозорість та аромат бульйону	ДСТУ 2284:2010, п.5.3.1 Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р.,п.5
		3.Фізико-хімічні випробування:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення реакції з сірчаною міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		Визначення реакції на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007, п.8.5. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2
		4.Паразитологічне оцінювання: Філометроїдоз Ліульоз Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби Опісторхоз Чума щук Ботріоцефальоз Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз Кавіоз Опісторхоз Іхтіофтіріоз Сапролегніоз Лернеоз	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена). Затверджена Міністерством рибного господарства 29.12.1988 р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р.,п.1, 2.
73	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
	ягоди		тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні пошкодження	ДСТУ 7035:2009, п.5.1
			ДСТУ 286-91, п.1.1.1
			ДСТУ 289-91, п.1.1.1
			ДСТУ 290-91, п.1.1.1
			ДСТУ 292-91, п.1.1.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 691:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 692:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 1915-91, п.1.1.1
			ДСТУ 1916-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3233-95, п.3.1.4
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 4154:2003, п.5.1.1
			ДСТУ 4722:2007, п.4.2

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7022:2009, п.4.3
			ДСТУ 7023:2009, п.4.1
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2
			ДСТУ 7653:2014, п.4.2
			ДСТУ 7966:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 7981:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8042:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			ДСТУ 8323:2015 п.4
			ДСТУ 8147:2015, п.5.3
			ДСТУ 8107:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8153:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8158:2015, п.5.1, п.5.2, п.5.3
			ДСТУ 8319:2015, п.4.2
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2
			ДСТУ 8472:2015, п.4.2
			ДСТУ 8594:2015, п.4.2
			ДСТУ 8595:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8624:2016, п.5.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 8061:2015, п.5.1
			ДСТУ 294-91, п.1
			ДСТУ 8623:2016, п.5.1
			ДСТУ 8473:2015, п.5.1
			ДСТУ 3190-95, п. 5.1
			ДСТУ 4993:2008, п.5.1
			ДСТУ 293-91, п.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення нітратів	ДСТУ 4948:2008, п.6
74	Плоди та овочі оброблені	Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1. Органолептичні показники: зовнішній вигляд: форма, колір, забруднення ґрунтом; смак, запах, внутрішня будова	ДСТУ 8002:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8471:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8494:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8509:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8642:2016, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5
			QI-7.2/11-10 (ДСТУ 8567:2015) Органолептичні показники овочів солених та кислих, плодів та ягід мочених. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		2.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	ДСТУ 4957:2008, п.5
		Визначення масової частки кухонної солі	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5.3.3
		Визначення сторонніх домішок у сухофруктах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.6.3
75	Гриби свіжі та сушені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		2.Органолептичні показники: зовнішні вигляд: забруднення ґрунтом, суцільність, однорідність	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р. п.7. ДСТУ 7786:2015, п.4.1
	Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №2 на ринку м. Надвірна 78400, Івано-Франківська обл., Надвірнянський р-н, м. Надвірна, вул. Майдан Шевченка, буд. 4		
76	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р. п.7.1
			ДСТУ 3662:2018, п.10.2
			ДСТУ 4399:2005, п.9
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
			ДСТУ 6003:2008, п.11.2
			ДСТУ 4554:2006, п.11.2
			ДСТУ 4418:2005, п. 11.2
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
77	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній	ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Органолептичні показники свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (НАКАЗ № 28 ДДВМ ВІД 21.06.2002 РОКУ ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.1
			ДСТУ 8253:2015, п.8.1
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п.9.1
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.3
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р.... додаток 15 п. 3
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.2
		4.Мікроскопічні випробування: мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		5.Паразитологічні випробування:	
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз, цистицеркоз,ехінококоз та ін.)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р. п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.
			QI-7.2/11-15 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
78	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2. Органолептичні показники:зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери, визначення маси	ДСТУ 5028:2008, п.4.12
			ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
		3.Фізико-хімічні випробування : Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
ДСТУ 5028:2008 п.4.12			
79	Мед	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептика: колір, кристалізація меду та	ДСТУ 4497:2005, п. 10.1, п.10.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		наявність ознак бродіння, смак, аромат, консистенція, механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях (затверджені Головним управлінням ветеринарії від 21.03.1978р.), п.4
		3.Фізико-хімічні випробування	ДСТУ 4497:2005, п.10.4
		Визначення масової частки води	
		Визначення кислотності	ДСТУ 4497:2005, п.10.8
		Визначення якісної реакції на наявність паді	ДСТУ 4497:2005, п.10.11
80	Жири рослинного походження	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептична оцінка: прозорість, смак та запах	ДСТУ 4492:2017, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків, п.8.1
		3.Фізико-хімічні випробування: кислотне число	ДСТУ 4350:2004, п.6.1
81	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептика: колір, запах, смак, зараженість шкідниками	ДСТУ 7698:2015, п.4.4
			ДСТУ 4965:2008, п.4
			ДСТУ 7699:2015, п.4.8
			ДСТУ 7700:2015, п.4.8
			ДСТУ 7701:2015, п.4.5
			ГОСТ 6292-93, п.1.4
			ГОСТ 7022-97, п.3.4
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1, п.9.2
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
		Шкідники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
82	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники (зовнішній вигляд, стан, запах, смак, колір, консистенція, проба варіння-прозорість та аромат бульйону)	ДСТУ 2284:2010, п.5.3.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.5
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції з сірчаною міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		Визначення реакції на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007, п.8.5. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2
		4.Паразитологічне оцінювання: Філометроїдоз Ліульоз Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби Опісторхоз Чума шук Ботріоцефальоз	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена). Затверджена Міністерством рибного господарства 29.12.1988 р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз Кавіоз Опісторхоз Іхтіофтіріоз Сапролегніоз Лернеоз	
83	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні пошкодження	ДСТУ 7035:2009, п.5.1
			ДСТУ 286-91, п.1.1.1
			ДСТУ 289-91, п.1.1.1
			ДСТУ 290-91, п.1.1.1
			ДСТУ 292-91, п.1.1.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 691:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 692:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 1915-91, п.1.1.1
			ДСТУ 1916-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3233-95, п.3.1.4
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 4154:2003, п.5.1.1
			ДСТУ 4722:2007, п.4.2
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7022:2009, п.4.3
			ДСТУ 7023:2009, п.4.1
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2
			ДСТУ 7653:2014, п.4.2
			ДСТУ 7966:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 7981:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8042:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			ДСТУ 8323:2015 п.4
			ДСТУ 8147:2015, п.5.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 8107:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8153:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8158:2015, п.5.1, п.5.2, п.5.3
			ДСТУ 8319:2015, п.4.2
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2
			ДСТУ 8472:2015, п.4.2
			ДСТУ 8594:2015, п.4.2
			ДСТУ 8595:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8624:2016, п.5.1.1
			ДСТУ 8061:2015, п.5.1
			ДСТУ 294-91, п.1
			ДСТУ 8623:2016, п.5.1
			ДСТУ 8473:2015, п.5.1
			ДСТУ 3190-95, п. 5.1
			ДСТУ 4993:2008, п.5.1
			ДСТУ 293-91, п.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1
			ДСТУ 4948:2008, п.6
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення нітратів	
84	Плоди та овочі оброблені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептика: зовнішній вигляд: форма, колір, забруднення ґрунтом; смак, запах, внутрішня будова	ДСТУ 8002:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8471:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8494:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8509:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8642:2016, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5
			QI-7.2/11-10 (ДСТУ 8567:2015) Органолептичні показники овочів солених та кислих, плодів та ягід мочених. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	ДСТУ 4957:2008, п.5
		Визначення масової частки кухонної солі	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5.3.3
		Визначення сторонніх домішок у сухофруктах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р.,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			п.6.3
85	Гриби свіжі та сушені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішні вигляд: забруднення ґрунтом, суцільність, однорідність	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р, п.7.
			ДСТУ 7786:2015, п.4.1
	Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №3 на ринку м. Тлумач, 78000, Івано-Франківська обл., Івано-Франківський р-н, м. Тлумач, вул. Кобилянської, буд.1		
86	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р.п.7.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 3662:2018, п.10.2
			ДСТУ 4399:2005, п.9
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
			ДСТУ 6003:2008, п. 11.2
			ДСТУ 4554:2006, п. 11.2
			ДСТУ 4418:2005, п. 11.2
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічн та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
87	М’ясо, м’ясопродукти та	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
	продукти забою тварин і птиці		тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2
			ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015)Органолептичні показники свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		4.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.1
			ДСТУ 8253:2015, п.8.1
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п.9.1
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п.7.3
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р.... додаток 15 п. 3
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п.7.2
		5.Мікроскопічні випробування: мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		6.Паразитологічні випробування:	
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз,	Правила передзабійного ветеринарного огляду

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		цистицеркоз, ехінококоз та ін.)	тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р, п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.
			QI-7.2/11-15 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
88	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери, визначення маси	ДСТУ 5028:2008, п.4.12
			ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
		3.Фізико-хімічні випробування : Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	ДСТУ 5028:2008 п.4.12
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
89	Продукція борошномельно-	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
	круп'яної промисловості		тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, смак, зараженість шкідниками	ДСТУ 7698:2015, п.4.4
			ДСТУ 4965:2008, п.4
			ДСТУ 7699:2015, п.4.8
			ДСТУ 7700:2015, п.4.8
			ДСТУ 7701:2015, п.4.5
			ГОСТ 6292-93, п.1.4
			ГОСТ 7022-97, п.3.4
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1, п.9.2
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
		Шкідники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
90	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники (зовнішній вигляд, стан, запах, смак, колір, консистенція, проба варіння-прозорість та аромат бульйону)	ДСТУ 2284:2010, п.5.3.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.5
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції з сірчаною міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		Визначення реакції на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007, п.8.5. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2
		4.Паразитологічне оцінювання: Філометроїдоз Ліульоз	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена).

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби Опісторхоз Чума щук Ботріоцефальоз Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз Кавіоз Опісторхоз Іхтіофтіріоз Сапролегніоз Лернеоз	Затверджена Міністерством рибного господарства 29.12.1988 р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2.
91	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні пошкодження	ДСТУ 7035:2009, п.5.1
			ДСТУ 286-91, п.1.1.1
			ДСТУ 289-91, п.1.1.1
			ДСТУ 290-91, п.1.1.1
			ДСТУ 292-91, п.1.1.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 691:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 692:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 1915-91, п.1.1.1
			ДСТУ 1916-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3233-95, п.3.1.4
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 4154:2003, п.5.1.1
			ДСТУ 4722:2007, п.4.2
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7022:2009, п.4.3
			ДСТУ 7023:2009, п.4.1
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2
			ДСТУ 7653:2014, п.4.2
			ДСТУ 7966:2015, п.5.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7981:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8042:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			ДСТУ 8323:2015 п.4
			ДСТУ 8147:2015, п.5.3
			ДСТУ 8107:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8153:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8158:2015, п.5.1, п.5.2, п.5.3
			ДСТУ 8319:2015, п.4.2
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2
			ДСТУ 8472:2015, п.4.2
			ДСТУ 8594:2015, п.4.2
			ДСТУ 8595:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8624:2016, п.5.1.1
			ДСТУ 8061:2015, п.5.1
			ДСТУ 294-91, п.1
			ДСТУ 8623:2016, п.5.1
			ДСТУ 8473:2015, п.5.1
			ДСТУ 3190-95, п. 5.1
			ДСТУ 4993:2008, п.5.1
			ДСТУ 293-91, п.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1
		3.Фізико-хімічні випробування:	ДСТУ 4948:2008, п.6

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення нітратів	
92	Плоди та овочі оброблені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд: форма, колір, забруднення ґрунтом; смак, запах, внутрішня будова	ДСТУ 8002:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8471:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8494:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8509:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8642:2016, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5
			QI-7.2/11-10 (ДСТУ 8567:2015)Органолептичні показники овочів солених та кислих, плодів та ягід мочених. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	ДСТУ 4957:2008, п.5
		Визначення масової частки кухонної солі	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5.3.3
		Визначення сторонніх домішок у сухофруктах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.6.3
	Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №4 на ринку м. Тисмениця, 77401, Івано-Франківська обл., Івано-Франківський р-н, м. Тисмениця, вул. Монастирська, буд.1		
93	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р.п.7.1
			ДСТУ 3662:2018, п.10.2
			ДСТУ 4399:2005, п.9
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
			ДСТУ 6003:2008, п.11.2
			ДСТУ 4554:2006, п.11.2
			ДСТУ 4418:2005, п.11.2
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічн та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
94	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній	ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Органолептичні показники свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.1
			ДСТУ 8253:2015, п.8.1
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п.9.1
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.3
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р.... додаток 15 п. 3
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.2
		4.Мікроскопічні випробування: мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		5.Паразитологічні випробування:	
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз, цистицеркоз,ехінококоз та ін.)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р, п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.
			QI-7.2/11-15 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
95	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2. Органолептичні показники: зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери, визначення маси	ДСТУ 5028:2008, п.4.12
			ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
		3.Фізико-хімічні випробування:	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
		Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	ДСТУ 5028:2008 п.4.12
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
96	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники (зовнішній	ДСТУ 2284:2010, п.5.3.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		вигляд, стан, запах, смак, колір, консистенція, проба варіння-прозорість та аромат бульйону)	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.5
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції з сірчаною міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		Визначення реакції на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007, п.8.5.
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2
		4.Паразитологічне оцінювання: Філометроїдоз Ліульоз Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби Опісторхоз Чума щук Ботріоцефальоз Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз Кавіоз Опісторхоз	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена). Затверджена Міністерством рибного господарства 29.12.1988 р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Іхтіофтіріоз Сапролегніоз Лернеоз	
97	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні пошкодження	ДСТУ 7035:2009, п.9.2.4
			ДСТУ 286-91, п.3.2
			ДСТУ 289-91, п.3.2
			ДСТУ 290-91, п. 3.2
			ДСТУ 292-91, п. 3.2
			ДСТУ 318-91, п. 3.2
			ДСТУ 691:2004, п.8.3
			ДСТУ 692:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 1915-91, п.1.1.1
			ДСТУ 1916-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3233-95, п.3.1.4
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 4154:2003, п.5.1.1
			ДСТУ 4722:2007, п.4.2
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7022:2009, п.4.3
			ДСТУ 7023:2009, п.4.1
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2
			ДСТУ 7653:2014, п.4.2
			ДСТУ 7966:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 7981:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8042:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			ДСТУ 8323:2015 п.4
			ДСТУ 8147:2015, п.5.3
			ДСТУ 8107:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8153:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8158:2015, п.5.1, п.5.2, п.5.3
			ДСТУ 8319:2015, п.4.2
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 8472:2015, п.4.2
			ДСТУ 8594:2015, п.4.2
			ДСТУ 8595:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8624:2016, п.5.1.1
			ДСТУ 8061:2015, п.5.1
			ДСТУ 294-91, п.1
			ДСТУ 8623:2016, п.5.1
			ДСТУ 8473:2015, п.5.1
			ДСТУ 3190-95, п. 5.1
			ДСТУ 4993:2008, п.5.1
			ДСТУ 293-91, п.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1
			ДСТУ 4948:2008, п.6
98	Плоди та овочі оброблені	3.Фізико-хімічні випробування: Визначення нітратів	
		1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептика: зовнішній вигляд: форма, колір, забруднення ґрунтом; смак, запах,	ДСТУ 8002:2015, п.5.1.2 ДСТУ 8471:2015, п.5.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		внутрішня будова	ДСТУ 8494:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8509:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8642:2016, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5
			QI-7.2/11-10 (ДСТУ 8567:2015)Органолептичні показники овочів солених та кислих, плодів та ягід мочених. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	ДСТУ 4957:2008, п.5
99	Гриби свіжі та сушені	Визначення масової частки кухонної солі	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5.3.3
		Визначення сторонніх домішок у сухофруктах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.6.3
		1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			(пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1. Органолептичні показники: зовнішні вигляд: забруднення ґрунтом, суцільність, однорідність	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р, п.7.
			ДСТУ 7786:2015, п.4.1
	Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №5 на ринку м. Яремче, 78500, Івано-Франківська обл., Надвірнянський р-н, м. Яремче, вул. Галицька, буд.1а		
100	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р.п.7.1
			ДСТУ 3662:2018, п.10.2
			ДСТУ 4399:2005, п.9
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
			ДСТУ 6003:2008, п.11.2
			ДСТУ 4554:2006, п.11.2
			ДСТУ 4418:2005, п.11.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічн та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
101	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2
			ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015)Органолептичні показники свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (НАКАЗ № 28 ДДВМ ВІД 21.06.2002 РОКУ ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.1
			ДСТУ 8253:2015, п.8.1
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п.9.1
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.3
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р.... додаток 15 п. 3
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.2
		4.Мікроскопічні випробування: Мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		5.Паразитологічні випробування:	
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз, цистицеркоз,ехінококоз та ін.)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р, п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			QI-7.2/11-15(Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
102	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1.Органолептичні показники:: зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери, визначення маси	ДСТУ 5028:2008, п.4.12
			ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
		2.Фізико-хімічні випробування : Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
103	Мед	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептика: колір, кристалізація меду та наявність ознак бродіння, смак, аромат, консистенція, механічні домішки	ДСТУ 4497:2005, п. 10.1, п.10.2
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м’ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях (затверджені Головним управлінням ветеринарії від 21.03.1978р.), п.4
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки води	ДСТУ 4497:2005, п.10.4
		Визначення кислотності	ДСТУ 4497:2005, п.10.8
		Визначення якісної реакції на наявність паді	ДСТУ 4497:2005, п.10.11
104	Продукція борошномельно-круп’яної промисловості	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептика: колір, запах, смак, зараженість шкідниками	ДСТУ 7698:2015, п.4.4
			ДСТУ 4965:2008, п.4
			ДСТУ 7699:2015, п.4.8
			ДСТУ 7700:2015, п.4.8
			ДСТУ 7701:2015, п.4.5
			ГОСТ 6292-93, п.1.4
			ГОСТ 7022-97, п.3.4
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1, п.9.2
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
		Шкідники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
105	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники (зовнішній вигляд, стан, запах,смак,колір, консистенція, проба варіння-прозорість та аромат бульйону)	ДСТУ 2284:2010, п.5.3.1
		3.Фізико-хімічні випробування:	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р.,п.5
		Визначення реакції з сірчаною міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		Визначення реакції на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007, п.8.5.
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2
		4.Паразитологічне оцінювання: Філометроїдоз Ліульоз Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби Опісторхоз Чума щук Ботріоцефальоз Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз Кавіоз Опісторхоз Іхтіофтіріоз Сапролегніоз Лернеоз	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена). Затверджена Міністерством рибного господарства 29.12.1988 р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р.,п.1, 2.
106	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні пошкодження	ДСТУ 7035:2009, п.5.1
			ДСТУ 286-91, п.1.1.1
			ДСТУ 289-91, п.1.1.1
			ДСТУ 290-91, п.1.1.1
			ДСТУ 292-91, п.1.1.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 691:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 692:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 1915-91, п.1.1.1
			ДСТУ 1916-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3233-95, п.3.1.4
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 4154:2003, п.5.1.1
			ДСТУ 4722:2007, п.4.2
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7022:2009, п.4.3
			ДСТУ 7023:2009, п.4.1
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2
			ДСТУ 7653:2014, п.4.2
			ДСТУ 7966:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 7981:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8042:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			ДСТУ 8323:2015 п.4
			ДСТУ 8147:2015, п.5.3
			ДСТУ 8107:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8153:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8158:2015, п.5.1, п.5.2, п.5.3
			ДСТУ 8319:2015, п.4.2
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2
			ДСТУ 8472:2015, п.4.2
			ДСТУ 8594:2015, п.4.2
			ДСТУ 8595:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8624:2016, п.5.1.1
			ДСТУ 8061:2015, п.5.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 294-91, п.1
			ДСТУ 8623:2016, п.5.1
			ДСТУ 8473:2015, п.5.1
			ДСТУ 3190-95, п. 5.1
			ДСТУ 4993:2008, п.5.1
			ДСТУ 293-91, п.1
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення нітратів	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1
			ДСТУ 4948:2008, п.6
107	Плоди та овочі оброблені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептика: зовнішній вигляд: форма, колір, забруднення ґрунтом; смак, запах, внутрішня будова	ДСТУ 8002:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8471:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8494:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8509:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8642:2016, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5
			QI-7.2/11-10 (ДСТУ 8567:2015)Органолептичні показники овочів солених та кислих, плодів та ягід мочених. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	ДСТУ 4957:2008, п.5
		Визначення масової частки кухонної солі	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5.3.3
		Визначення сторонніх домішок у сухофруктах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.6.3
108	Гриби свіжі та сушені	1.Відбір проб	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептика: зовнішній вигляд: забруднення грунтом, суцільність, однорідність	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р.п.7 ДСТУ 7786:2015, п.4.1
	Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №6 на ринку м. Івано – Франківськ, 76018, Івано-Франківська обл., м. Івано-Франківськ, вул. Дністровська, буд.5		
109	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р. п.7.1
			ДСТУ 3662:2018, п.10.2
			ДСТУ 4399:2005, п.9
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
			ДСТУ 6003:2008, п.11.2
			ДСТУ 4554:2006, п.11.2
			ДСТУ 4418:2005, п.11.2
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
110	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2
			ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Органолептичні показники свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п.7.1
		Визначення рН- м’яса	ДСТУ 8253:2015, п.8.1
		Визначення реакції з сірчаною міддю	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п.7.4
			ДСТУ 8253:2015, п.9.1
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п.7.3
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду
		Визначення формольної реакції	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р.... додаток 15 п. 3
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.2
		4.Мікроскопічні випробування: мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		5.Паразитологічні випробування:	
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз, цистицеркоз,ехінококоз та ін.)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р, п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.
			QI-7.2/11-15 (Наказ №28 від 07.06.2002р...)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
111	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники:зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери, визначення маси	ДСТУ 5028:2008, п.4.12
			ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
112	Мед	3.Фізико-хімічні випробування : Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	ДСТУ 5028:2008 п.4.12
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
112	Мед	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		2.Органолептика: колір, кристалізація меду та наявність ознак бродіння, смак, аромат, консистенція, механічні домішки	ДСТУ 4497:2005, п. 10.1, п.10.2 Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м’ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях (затверджені Головним управлінням ветеринарії від 21.03.1978р.), п.4
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки води	ДСТУ 4497:2005, п.10.4
		Визначення кислотності	ДСТУ 4497:2005, п.10.8
		Визначення якісної реакції на наявність паді	ДСТУ 4497:2005, п.10.11
113	Жири рослинного походження	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833. Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: прозорість, смак та запах	ДСТУ 4492:2017, п.5.1.1 Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків, п.8.1
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Кислотне число	ДСТУ 4350:2004, п.6.1
114	Продукція борошномельно-круп’яної промисловості	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, смак, зараженість шкідниками	ДСТУ 7698:2015, п.4.4
			ДСТУ 4965:2008, п.4
			ДСТУ 7699:2015, п.4.8
			ДСТУ 7700:2015, п.4.8
			ДСТУ 7701:2015, п.4.5
			ГОСТ 6292-93, п.1.4
			ГОСТ 7022-97, п.3.4
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1, п.9.2
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
		Шкідники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
115	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники (зовнішній вигляд, стан, запах, смак, колір, консистенція, проба варіння-прозорість та аромат бульйону)	ДСТУ 2284:2010, п.5.3.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.5
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції з сірчаною міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		Визначення реакції на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007, п.8.5. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2
		4.Паразитологічне оцінювання: Філометроїдоз Ліульоз Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби Опісторхоз	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена). Затверджена Міністерством рибного господарства 29.12.1988 р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Чума шук Ботріоцефальоз Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз Кавіоз Опісторхоз Іхтіофтіріоз Сапролегніоз Лернеоз	прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р.,п.1, 2.
116	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні пошкодження	ДСТУ 7035:2009, п.5.1
			ДСТУ 286-91, п.1.1.1
			ДСТУ 289-91, п.1.1.1
			ДСТУ 290-91, п.1.1.1
			ДСТУ 292-91, п.1.1.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 691:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 692:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 1915-91, п.1.1.1

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 1916-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3233-95, п.3.1.4
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 4154:2003, п.5.1.1
			ДСТУ 4722:2007, п.4.2
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7022:2009, п.4.3
			ДСТУ 7023:2009, п.4.1
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2
			ДСТУ 7653:2014, п.4.2
			ДСТУ 7966:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 7981:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8042:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 8323:2015 п.4
			ДСТУ 8147:2015, п.5.3
			ДСТУ 8107:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8153:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8158:2015, п.5.1, п.5.2, п.5.3
			ДСТУ 8319:2015, п.4.2
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2
			ДСТУ 8472:2015, п.4.2
			ДСТУ 8594:2015, п.4.2
			ДСТУ 8595:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8624:2016, п.5.1.1
			ДСТУ 8061:2015, п.5.1
			ДСТУ 294-91, п.1
			ДСТУ 8623:2016, п.5.1
			ДСТУ 8473:2015, п.5.1
			ДСТУ 3190-95, п. 5.1
			ДСТУ 4993:2008, п.5.1
			ДСТУ 293-91, п.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1
		3.Фізико-хімічні випробування:	ДСТУ 4948:2008, п.6
		Визначення нітратів	
		4.Радіологічні випробування:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів	Методика вимірювання активності радіонуклідів

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		цезій-137	^{137}Cs , ^{90}Sr в харчових продуктах, кормах, сировині тваринного та рослинного походження на універсальному спектром. комплексі «Гамма-Плюс» розділи 5-7, п.п.8.1.1.1-8.1.1.3, п.8.1.1.5, п.8.1.2.2, п.8.1.3.8, п.8.2, п.8.4.1, п.9.1, розділи 10, 11.
117	Плоди та овочі оброблені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд: форма, колір, забруднення ґрунтом; смак, запах, внутрішня будова	ДСТУ 8002:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8471:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8494:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8509:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8642:2016, п.5.1.1
		3.Фізико-хімічні випробування:	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5
			QI-7.2/11-10 (ДСТУ 8567:2015)Органолептичні показники овочів солених та кислих, плодів та ягід мочених. Редакція 02 від 16.01.2023р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення кислотності	ДСТУ 4957:2008, п.5
		Визначення масової частки кухонної солі	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5.3.3
		Визначення сторонніх домішок у сухофруктах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.6.3
		4.Радіологічні випробовування:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезій-137	Методика вимірювання активності радіонуклідів ¹³⁷ Cs, ⁹⁰ Sr в харчових продуктах, кормах, сировині тваринного та рослинного походження на універсальному спектром. комплексі «Гамма-Плюс» розділи 5-7, п.п.8.1.1.1-8.1.1.3, п.8.1.1.5, п.8.1.2.2, п.8.1.3.8, п.8.2, п.8.4.1, п.9.1, розділи 10, 11.
118	Гриби свіжі та сушені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішні вигляд:	Правила ветеринарно-санітарної експертизи

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		забруднення ґрунтом, суцільність, однорідність	рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р, п.7. ДСТУ 7786:2015, п.4.1
		3.Радіологічні випробовування:	
		Вимірювання питомої активності радіонуклідів цезій-137	Методика вимірювання активності радіонуклідів ^{137}Cs , ^{90}Sr в харчових продуктах, кормах, сировині тваринного та рослинного походження на універсальному спектром. комплексі «Гамма-Плюс» розділи 5-7, п.п.8.1.1.1-8.1.1.3, п.8.1.1.5, п.8.1.2.2, п.8.1.3.8, п.8.2, п.8.4.1, п.9.1, розділи 10, 11.
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №7 на ринку м. Коломия, 78200, Івано-Франківська обл., Коломийський р-н, м. Коломия, вул. Драгирюка, буд.1			
119	Молоко і молокопродукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833. Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2. Органолептичні показники: зовнішній вигляд, консистенція, смак, запах, колір	ДСТУ 3662:2018, п.10.2 ДСТУ 7006:2009, п.4.4 ДСТУ 4418:2005, п.11.2 ДСТУ 4554:2006, п.11.2 ДСТУ 4565:2006, п.5.1.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації. п.2.1 Наказ ДДВМ № 49 від 20.04.2004 р.; п.7, п.9
		2.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Чистота	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		3.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
120	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2. Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах м’яса, стан жиру та сухожиль, прозорість та аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015
			ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2
			Наказ Держдепартаменту ветмедицини №28 від 07.06.2002 р., п.17
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення рН- м’яса	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п.7.4
		Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п.7.1
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п.8.1
			ДСТУ 8253:2015, п.9.1
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п.7.3
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			та м'ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. п.3 Наказ Держдепартаменту ветмедицини №28 від 07.06.2002 р., Додаток 15, п.3 QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м'яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.2
		4.Мікробіологічні випробування:	
		мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		Компресорний метод трихінелоскопії	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., Додаток 2
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин. Наказ ДДВМ №79 від 03.08.2007 р., п.2.4, 2.6
		5.Паразитологічні випробування:	
		Гельмінтоскопія (саркоцистоз, цистицеркоз, ехінококоз та інші)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.7

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р. QI-7.2/11-15(Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
121	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833. Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р. «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р 2. Органолептичні показники: зовнішній вигляд (стан шкаралупи), запах, вміст яєць 3.Фізико-хімічні випробування: Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	ДСТУ 5028:2008, п.4 ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1 ДСТУ 5028:2008, п.4.12 Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці. Наказ Головного інспектора ветмедицини №70 від 07.09.2001 р.
122	Мед	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2. Органолептичні показники: колір, смак, аромат, консистенція, кристалізація, ознаки бродіння, механічні домішки	ДСТУ 4497:2005, п.10.1, п.10.2
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м’ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях (затверджені Головним управлінням ветеринарії від 21.03.1978р.), п. 4
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки води	ДСТУ 4497:2005, п.10.4
			QI-7.2/11-12 Порядок проведення органолептичних та фізико-хімічних досліджень меду. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.5.2
		Визначення масової частки відновлювальних сахарів (інвертованого цукру)	ДСТУ 4497:2005, п.10.5
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м’ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях (затверджені Головним управлінням ветеринарії від 21.03.1978р.), п.5.8
		Діастазне число	QI-7.2/11-12 Порядок проведення органолептичних та фізико-хімічних досліджень меду. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.5.4
		Визначення кислотності	QI-7.2/11-12 Порядок проведення органолептичних та фізико-хімічних досліджень меду. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.5.3
		Визначення якісної реакції на наявність паді	ДСТУ 4497:2005, п.10.11

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			QI-7.2/11-12 Порядок проведення органолептичних та фізико-хімічних досліджень меду. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.5.7
		Фальсифікація	QI-7.2/11-12 Порядок проведення органолептичних та фізико-хімічних досліджень меду. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.5.10
123	Жири рослинного походження	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2. Органолептичні показники: прозорість, смак та запах	ДСТУ 4492:2017, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків, п.8.1
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Кислотне число	ДСТУ 4350:2004, п.6.1
124	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2. Органолептичні показники: стан риби, зовнішній вигляд, запах та смак, колір	ДСТУ 2284:2010, п.5.3.1 Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р.,п.5
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення реакції на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п. 5
		4.Мікробіологічні випробування: Мікроскопія мазків-відбитків на свіжість	ДСТУ 4895:2007
		5.Паразитологічна оцінка: Філометроїдоз Ліульоз Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби Опісторхоз Чума щук Ботріоцефальоз Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз Кавіоз Опісторхоз Іхтіофтіріоз Сапролегніоз Лернеоз	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена). Затверджена Міністерством рибного господарства 29.12.1988 р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р.,п.1, 2.
125	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
	ягоди		тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, внутрішня будова, смак, запах	ДСТУ 286-91, п.1.1.1
			ДСТУ 289-91, п.1.1.1
			ДСТУ 290-91, п.1.1.1
			ДСТУ 292-91, п.1.1.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 691:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 692:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 1915-91, п.1.1.1
			ДСТУ 1916-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3233-95, п.3.1.4
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 4154:2003, п.5.1.1
			ДСТУ 4722:2007, п.4.2
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7022:2009, п.4.3
			ДСТУ 7023:2009, п.4.1
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7035:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2
			ДСТУ 7653:2014, п.4.2
			ДСТУ 7966:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 7981:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8042:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8107:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			ДСТУ 8147:2015, п.5.3
			ДСТУ 8153:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8319:2015, п.4.2
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2
			ДСТУ 8472:2015, п.4.2
			ДСТУ 8594:2015, п.4.2
			ДСТУ 8595:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8624:2016, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії б/н від 04.10.1980г., п.3, п. 6.1
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення нітратів	ДСТУ 4948:2008, п.6 Методичні вказівки щодо визначення нітратів і нітритів у рослинній продукції (затверджені у МОЗ 04.07.1989р.)
126	Плоди та овочі оброблені та законсервовані	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, консистенція, смак та запах, колір, якість розсолу	ДСТУ 8002:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8471:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8494:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8509:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8642:2016, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії б/н від 04.10.1980 р., п.5
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	ДСТУ 4957:2008, п. 5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення масової частки кухонної солі	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії б/н від 04.10.1980 р., п. 5.3.3
		Визначення сторонніх домішок у сухофруктах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії б/н від 04.10.1980 р., п.6.3
127	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, смак	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії б/н від 04.10.1980 р., п. 9.1, п. 9.2
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії б/н від 04.10.1980

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			р., п. 9.1.2
		Шкідники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії б/н від 04.10.1980 р., п. 9.1.2
128	Гриби свіжі та сушені	1.Відбір зразків	Наказ №490 від 11.10.2018 р., п.19
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, форма, наявність забрудненості	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії б/н від 04.10.1980 р., п.7
129	Жири тваринні	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів Головне управління ветеринарії б/н від 27.12.1983 р п.6

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		2.Фізико-хімічні випробування: Реакція з нейтральним червоним	Правила ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів п.1.7 Головне управління ветеринарії б/н від 27.12.1983р Додаток 2 до розділу 6.1
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №8 на ринку м. Косів, 78600, Івано-Франківська обл., Косівський р-н, м. Косів, вул. Небесної Сотні, буд. 7а			
130	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р. п.7.1
			ДСТУ 3662:2018, п.10.2
			ДСТУ 4399:2005, п.9
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
			ДСТУ 6003:2008, п.11.2
			ДСТУ 4554:2006, п.11.2
			ДСТУ 4418:2005, п.11.2
		2.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		3.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
131	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2
			ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015)Органолептичні показники свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.1
			ДСТУ 8253:2015, п.8.1
			ДСТУ 8253:2015, п.9.1
		Визначення реакції з сірчаною міддю	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.3
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р.... додаток 15 п. 3
		Визначення формольної реакції	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.2
		4.Мікроскопічні випробування: мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		5.Паразитологічні випробування:	
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз, цистицеркоз,ехінококоз та ін.)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р, п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.
			QI-7.2/11-15 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
132	Яйця курячі та перепелині	1.Відбір зразків	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
	харчові		свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
			ДСТУ 5028:2008, п.4.12
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери, визначення маси	ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
133	Жири рослинного походження	3.Фізико-хімічні випробування : Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
		1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
			ДСТУ 4492:2017, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях
		2.Органолептичні показники: прозорість, смак та запах	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ветеринарно-санітарної експертизи ринків, п.8.1
134	Мед	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1.Органолептика: колір, кристалізація меду та наявність ознак бродіння, смак, аромат, консистенція, механічні домішки	ДСТУ 4497:2005, п. 10.1, п.10.2
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м’ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях (затверджені Головним управлінням ветеринарії від 21.03.1978р.), п.4
		2.Фізико-хімічні випробування Визначення масової частки води	ДСТУ 4497:2005, п.10.4
		Визначення кислотності	ДСТУ 4497:2005, п.10.8
		Визначення якісної реакції на наявність паді	ДСТУ 4497:2005, п.10.11
135	Продукція борошномельно-круп’яної промисловості	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1.Органолептичні показники: колір, запах,	ДСТУ 7698:2015, п.4.4

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		смак, зараженість шкідниками	ДСТУ 4965:2008, п.4
			ДСТУ 7699:2015, п.4.8
			ДСТУ 7700:2015, п.4.8
			ДСТУ 7701:2015, п.4.5
			ГОСТ 6292-93, п.1.4
			ГОСТ 7022-97, п.3.4
		2.Фізико-хімічні випробування:	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1, п.9.2
		Механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
		Шкідники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
136	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники (зовнішній вигляд, стан, запах, смак, колір, консистенція, проба варіння-прозорість та аромат бульйону)	ДСТУ 2284:2010, п.5.3.1 Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.5
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції з сірчаною міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		Визначення реакції на пероксидазу мікроскопія мазків-відбитків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5. ДСТУ 4895:2007, п.8.5. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2
		4.Паразитологічне оцінювання: Філометроїдоз Ліульоз Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби Опісторхоз Чума щук Ботріоцефальоз Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена). Затверджена Міністерством рибного господарства 29.12.1988 р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Кавіоз Опісторхоз Іхтіофтіріоз Сапролегніоз Лернеоз	
137	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні пошкодження	ДСТУ 7035:2009, п.5.1
			ДСТУ 286-91, п.1.1.1
			ДСТУ 290-91, п.1.1.1
			ДСТУ 292-91, п.1.1.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 691:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 692:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 1915-91, п.1.1.1
			ДСТУ 1916-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3233-95, п.3.1.4
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 4154:2003, п.5.1.1
			ДСТУ 4722:2007, п.4.2
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7022:2009, п.4.3
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2
			ДСТУ 7653:2014, п.4.2
			ДСТУ 7981:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8042:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			ДСТУ 8323:2015 п.4
			ДСТУ 8147:2015, п.5.3
			ДСТУ 8107:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8153:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8158:2015, п.5.1, п.5.2, п.5.3
			ДСТУ 8319:2015, п.4.2
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2
			ДСТУ 8472:2015, п.4.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 8594:2015, п.4.2
			ДСТУ 8624:2016, п.5.1.1
			ДСТУ 4993:2008, п.5.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення нітратів	ДСТУ 4948:2008, п.6
138	Плоди та овочі оброблені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1.Органолептичні показники: зовнішній вигляд: форма, колір, забруднення ґрунтом; смак, запах, внутрішня будова	ДСТУ 8002:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8471:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8494:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8509:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8642:2016, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			QI-7.2/11-10 (ДСТУ 8567:2015)Органолептичні показники овочів солених та кислих, плодів та ягід мочених. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		2.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	ДСТУ 4957:2008, п.5
		Визначення масової частки кухонної солі	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5.3.3
		Визначення сторонніх домішок у сухофруктах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.6.3
139	Гриби свіжі та сушені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд: забруднення ґрунтом, суцільність, однорідність	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р, п.7.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7786:2015, п.4.1
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №9 на ринку с-ще Верховина, 78701, Івано-Франківська обл., Верховинський р-н, с-ще Верховина, вул. М.Грушевського, буд. 1			
140	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р.п.7.1
			ДСТУ 3662:2018, п.10.2
			ДСТУ 4399:2005, п.9
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
			ДСТУ 6003:2008, п.11.2
			ДСТУ 4554:2006, п.11.2
			ДСТУ 4418:2005, п.11.2
			ДСТУ 7006:2009, п.4.4
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
141	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2
			ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Органолептичні показники свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.1
			ДСТУ 8253:2015, п.8.1
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п.9.1
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.3
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р.... додаток 15 п. 3
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.2
		4.Мікроскопічні випробування: мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		5.Паразитологічні випробування:	
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз, цистицеркоз,ехінококоз та ін.)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р, п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.
142	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	QI-7.2/11-15 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери, визначення маси	ДСТУ 5028:2008, п.4.12
			ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
		2.Фізико-хімічні випробування : Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
143	Жири рослинного походження	1.Відбір зразків	ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
		2.Органолептична оцінка: прозорість, смак та запах	ДСТУ 5028:2008 п.4.12
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
144	Мед	1.Відбір зразків	ДСТУ 4492:2017, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків, п.8.1
		2.Органолептична оцінка: прозорість, смак та запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків, п.8.1
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, кристалізація меду та наявність ознак бродіння, смак, аромат, консистенція, механічні домішки	ДСТУ 4497:2005, п. 10.1, п.10.2
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях (затверджені Головним управлінням ветеринарії від 21.03.1978р.), п.4
		3.Фізико-хімічні випробування Визначення масової частки води	ДСТУ 4497:2005, п.10.4
		Визначення кислотності	ДСТУ 4497:2005, п.10.8
		Визначення якісної реакції на наявність паді	ДСТУ 4497:2005, п.10.11
145	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, смак, зараженість шкідниками	ДСТУ 7698:2015, п.4.4
			ДСТУ 4965:2008, п.4
			ДСТУ 7699:2015, п.4.8
			ДСТУ 7700:2015, п.4.8

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7701:2015, п.4.5
			ГОСТ 6292-93, п.1.4
			ГОСТ 7022-97, п.3.4
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1, п.9.2
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
		Шкідники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
146	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники (зовнішній	ДСТУ 2284:2010, п.5.3.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		вигляд, стан, запах, смак, колір, консистенція, проба варіння-прозорість та аромат бульйону)	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.5
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення реакції з сірчаною міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		Визначення реакції на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007, п.8.5.
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2
		4.Паразитологічне оцінювання: Філометроїдоз Ліульоз Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби Опісторхоз Чума щук Ботріоцефальоз Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз Кавіоз Опісторхоз Іхтіофтіріоз	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена). Затверджена Міністерством рибного господарства 29.12.1988 р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Сапролегніоз Лернеоз	
147	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні пошкодження	ДСТУ 7035:2009, п.5.1
			ДСТУ 286-91, п.1.1.1
			ДСТУ 290-91, п.1.1.1
			ДСТУ 292-91, п.1.1.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 691:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 692:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 1915-91, п.1.1.1
			ДСТУ 1916-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3233-95, п.3.1.4
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 4154:2003, п.5.1.1
			ДСТУ 4722:2007, п.4.2
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7022:2009, п.4.3
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2
			ДСТУ 7653:2014, п.4.2
			ДСТУ 7981:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8042:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			ДСТУ 8323:2015 п.4
			ДСТУ 8147:2015, п.5.3
			ДСТУ 8107:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8153:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8158:2015, п.5.1, п.5.2, п.5.3
			ДСТУ 8319:2015, п.4.2
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2
			ДСТУ 8472:2015, п.4.2
			ДСТУ 8594:2015, п.4.2
			ДСТУ 8624:2016, п.5.1.1
			ДСТУ 4993:2008, п.5.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення нітратів	ДСТУ 4948:2008, п.6
148	Плоди та овочі оброблені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд: форма, колір, забруднення ґрунтом; смак, запах, внутрішня будова	ДСТУ 8002:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8471:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8494:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8509:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8642:2016, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5
			QI-7.2/11-10 (ДСТУ 8567:2015)Органолептичні показники овочів солених та кислих, плодів та ягід мочених. Редакція 02 від 16.01.2023р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	ДСТУ 4957:2008, п.5
		Визначення масової частки кухонної солі	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5.3.3
		Визначення сторонніх домішок у сухофруктах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.6.3
149	Гриби свіжі та сушені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішні вигляд: забруднення ґрунтом, суцільність, однорідність	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р, п.7.
			ДСТУ 7786:2015, п.4.1
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №10 на ринку м. Снятин, 78300, Івано-Франківська обл., Коломийський р-н, м. Снятин, вул. Т.Г.Шевченка, буд.101			

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
150	Молоко і молокопродукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМвід 14.06.2002р. №833.
		2. Органолептичні показники: зовнішній вигляд, консистенція, смак, запах, колір	Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
			ДСТУ 3662:2018, п.10.2
			ДСТУ 4418:2005, п.11.2
			ДСТУ 4554:2006, п.11.2
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації. п.2.1 Наказ ДДВМ № 49 від 20.04.2004 р.; п.7, п.9
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Масовачастка жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Масова часткабілка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р.п.6.1
		Чистота	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р.п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р.п.6.1
		Кількість соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р.п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р.п.6.4
151	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМвід 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах м’яса, стан жиру та сухожиль, прозорість та аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015
			ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2
			Наказ Держдепартаменту ветмедицини №28 від 07.06.2002 р., п.17
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.1
			ДСТУ 8253:2015, п.8.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п.9.1 QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.3 Правила передзабійного ветеринарного оглядутварин і ветеринарно-санітарноїекспертизим’яса та м’яснихпродуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. п.3 Наказ Держдепартаменту ветмедицини №28 від 07.06.2002 р., Додаток 15, п.3 QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.2
		4.Мікробіологічні випробування:	
		мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		Компресорний метод трихінелоскопії	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., Додаток 2
		Мікроскопія мазків-відбитків на свіжість	Інструкція з діагностики, профілактики та

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ліквідації трихінельозу тварин. Наказ ДДВМ №79 від 03.08.2007 р., п.2.4, 2.6
		5.Паразитологічні випробування: Гельмінтоскопія (саркоцистоз, цистицеркоз, ехінококоз та інші)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.
			QI-7.2/11-15 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
152	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
		1.Органолептичні показники: зовнішній вигляд (стан шкаралупи), запах, вміст яєць	ДСТУ 5028:2008, п.4
			ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
		2.Фізико-хімічні випробування: Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	ДСТУ 5028:2008, п.4.12
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці. Наказ Головного інспектора ветмедицини №70 від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			07.09.2001 р.
153	Мед	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМвід 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, смак, аромат, консистенція, кристалізація, ознаки бродіння, механічні домішки	ДСТУ 4497:2005, п.10.1, п.10.2
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м’ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях (затверджені Головним управлінням ветеринарії від 21.03.1978р.), п. 4
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків, п.8.1
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Масова частка води	ДСТУ 4497:2005, п.10.4
			QI-7.2/11-12Порядок проведення органолептичних та фізико-хімічних досліджень меду. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.5.2
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м’ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях (затверджені Головним управлінням ветеринарії від 21.03.1978р.), п.5.8

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Діастазне число	QI-7.2/11-12Порядок проведенняорганолептичних та фізико-хімічнихдосліджень меду.Редакція 02 від 16.01.2023р. п.5.4
		Визначення кислотності	QI-7.2/11-12Порядок проведенняорганолептичних та фізико-хімічнихдосліджень меду.Редакція 02 від 16.01.2023р. п.5.3 ДСТУ 4497:2005, п.10.8
		Фальсифікація	QI-7.2/11-12Порядок проведенняорганолептичних та фізико-хімічнихдосліджень меду.Редакція 02 від 16.01.2023р. п.5.10
154	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМвід 14.06.2002р. №833.
			Порядок відборузразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1.Органолептичні показники: стан риби, зовнішній вигляд, запах та смак, колір	ДСТУ 2284:2010, п.5.3.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р.,п.5
		2.Паразитологічна оцінка: Філометроїдоз Ліульоз Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена). ЗатвердженаМіністерствомрибногогосподарства 29.12.1988 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Опісторхоз Чума щук Ботріоцефальоз Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз Кавіоз Опісторхоз Іхтіофтіріоз Сапролегніоз Лернеоз	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р.,п.1, 2.
155	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМвід 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, внутрішня будова, смак, запах	ДСТУ 286-91, п.1.1.1
			ДСТУ 289-91, п.1.1.1
			ДСТУ 290-91, п.1.1.1
			ДСТУ 292-91, п.1.1.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 691:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 692:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 1915-91, п.1.1.1

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 1916-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3233-95, п.3.1.4
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 4154:2003, п.5.1.1
			ДСТУ 4722:2007, п.4.2
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7022:2009, п.4.3
			ДСТУ 7023:2009, п.4.1
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7035:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2
			ДСТУ 7653:2014, п.4.2
			ДСТУ 7966:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 7981:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8042:2015, п.5.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 8107:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			ДСТУ 8147:2015, п.5.3
			ДСТУ 8153:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8319:2015, п.4.2
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2
			ДСТУ 8472:2015, п.4.2
			ДСТУ 8594:2015, п.4.2
			ДСТУ 8595:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8624:2016, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії б/н від 04.10.1980г., п.3, п. 6.1
		2.Фізико-хімічні випробування: Визначення нітратів	ДСТУ 4948:2008, п.6
			Методичні вказівки щодо визначення нітратів і нітритів у рослинній продукції (затверджені у МОЗ 04.07.1989р.)
156	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМвід 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		1.Органолептичні показники: колір, запах, смак	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії б/н від 04.10.1980 р., п. 9.1, п. 9.2
		2.Фізико-хімічні випробування:	
		Механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії б/н від 04.10.1980 р., п. 9.1.2
		Шкідники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії б/н від 04.10.1980 р., п. 9.1.2
157	Гриби свіжі та сушені	1.Відбір зразків	Наказ №490 від 11.10.2018 р., п.19 Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМвід 14.06.2002р. №833.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, форма, наявність забрудненості	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії б/н від 04.10.1980 р., п.7
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №11 на ринку м. Городенка, 78100, Івано-Франківська обл., Коломийський р-н, м. Городенка, вул. Ринкова, буд. 6			

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
158	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р. п.7.1
			ДСТУ 3662:2018, 10.2
			ДСТУ 4399:2005, п.9
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
			ДСТУ 6003:2008, п.11.2
			ДСТУ 4554:2006, п.11.2
			ДСТУ 4418:2005, п.11.2
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
159	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2
			ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			року ДСТУ 8253:2015) Органолептичні показники свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п. 7.1 ДСТУ 8253:2015, п. 8.1
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п. 9.1 QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п. 7.3 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ № 28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ № 28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 3 QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п. 7.2
		4. Мікроскопічні випробування: мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		5.Паразитологічні випробування:	
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз, цистицеркоз, ехінококоз та ін.)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р, п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.
160	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	QI-7.2/11-15 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			(пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери, визначення маси	ДСТУ 5028:2008, п.4.12
			ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
		3.Фізико-хімічні випробування : Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	ДСТУ 5028:2008 п.4.12
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
161	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, смак, зараженість шкідниками	ДСТУ 7698:2015, п.4.4
			ДСТУ 4965:2008, п.4
			ДСТУ 7699:2015, п.4.8
			ДСТУ 7700:2015, п.4.8
			ДСТУ 7701:2015, п.4.5
			ГОСТ 6292-93, п.1.4
			ГОСТ 7022-97, п.3.4
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1, п.9.2
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
		Шкідники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
162	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники (зовнішній вигляд, стан, запах,смак,колір, консистенція, проба варіння-прозорість та аромат бульйону)	ДСТУ 2284:2010, п.5.3.1
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення реакції з сірчаною міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р.,п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			15.12.1989р., п.5.
		Визначення реакції на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007, п.8.5.
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2
		4.Паразитологічне оцінювання: Філометроїдоз Ліульоз Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби Опісторхоз Чума щук Ботріоцефальоз Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз Кавіоз Опісторхоз Іхтіофтіріоз Сапролегніоз Лернеоз	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена). Затверджена Міністерством рибного господарства 29.12.1988 р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р.,п.1, 2.
163	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні пошкодження	ДСТУ 7035:2009, п.5.1
			ДСТУ 286-91, п.1.1.1
			ДСТУ 290-91, п.1.1.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3233-95, п.3.1.4
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 4722:2007, п.4.2
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7022:2009, п.4.3
			ДСТУ 7023:2009, п.4.1
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2
			ДСТУ 7653:2014 п.4.2
			ДСТУ 8042:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			ДСТУ 8323:2015 п.4
			ДСТУ 8107:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8153:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8319:2015, п.4.2
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2
			ДСТУ 8472:2015, п.4.2
			ДСТУ 8624:2016, п.5.1.1
			ДСТУ 4993:2008, п.5.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1
			QI-7.2/11-10 (ДСТУ 8567:2015)Органолептичні показники овочів солених та кислих, плодів та ягід мочених. Редакція 02 від 16.01.2023р
164	Плоди та овочі оброблені	3.Фізико-хімічні випробування: Визначення нітратів	ДСТУ 4948:2008, п.6
		1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			(пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники:: зовнішній вигляд: форма, колір, забруднення ґрунтом; смак, запах, внутрішня будова	ДСТУ 8002:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8471:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8494:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8509:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8642:2016, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	ДСТУ 4957:2008, п.5
		Визначення масової частки кухонної солі	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5.3.3
		Визначення сторонніх домішок у сухофруктах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.6.3
165	Гриби свіжі та сушені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішні вигляд: забруднення ґрунтом, суцільність, однорідність	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р, п.7.
			ДСТУ 7786:2015, п.4.1
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №12 на ринку м. Долина, 77500, Івано-Франківська обл., Калуський р-н, м. Долина, вул. Шевченка, буд.18			
166	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р. п.7.1
			ДСТУ 3662:2018, 10.2
			ДСТУ 4399:2005, п.9
		ДСТУ 7065:2009, п.11.2	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 6003:2008, п.11.2
			ДСТУ 4554:2006, п.11.2
			ДСТУ 4418:2005, п.11.2
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
167	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833. Порядок відбору зразків та їх перевезення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			(пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2
			ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Органолептичні показники свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.1
			ДСТУ 8253:2015, п.8.1
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п.9.1
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.3
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			та м'ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р.... додаток 15 п. 3
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.2
		4.Мікроскопічні випробування: мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		5.Паразитологічні випробування: Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз, цистицеркоз,ехінококоз та ін.)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р, п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			QI-7.2/11-15(Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
168	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери, визначення маси	ДСТУ 5028:2008, п.4.12
			ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
		3.Фізико-хімічні випробування : Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
169	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Фізико-хімічні випробування: Визначення реакції з сірчаною міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		3.Паразитологічне оцінювання: Філометроїдоз Ліульоз Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби Опісторхоз Чума щук Ботріоцефальоз Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз Кавіоз Опісторхоз Іхтіофтіріоз Сапролегніоз Лернеоз	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена). Затверджена Міністерством рибного господарства 29.12.1988 р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р.,п.1, 2.
170	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833. Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні пошкодження	ДСТУ 7035:2009, п.5.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення нітратів	ДСТУ 4948:2008, п.6
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №13 на ринку с-ще Рожнятів, 77600, Івано-Франківська обл., Калуський р-н, с-ще Рожнятів, вул. Проценка, буд.1			
171	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р. п.7.1
			ДСТУ 3662:2018, п.10.2
			ДСТУ 4399:2005, п.11.2
			ДСТУ 7065:2009, п. 11.2
			ДСТУ 6003:2008, п. 11.2
			ДСТУ 4554:2006, п. 11.2
			ДСТУ 4418:2005, п. 11.2
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
172	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2
			ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Органолептичні показники свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.1 ДСТУ 8253:2015, п.8.1
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п.9.1 QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.3 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р.... додаток 15 п. 3 QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п.7.2
		4.Мікроскопічні випробування: мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		5.Паразитологічні випробування: Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			та м'ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз, цистицеркоз, ехінококоз та ін.)	Правила передзайного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р, п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.
			QI-7.2/11-15(Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
173	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери,	ДСТУ 5028:2008, п.4.12
			ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		визначення маси	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
		3.Фізико-хімічні випробування : Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	ДСТУ 5028:2008 п.4.12 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
174	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні пошкодження	ДСТУ 7035:2009, п.5.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			ДСТУ 6011:2008 п.5.1
			ДСТУ 7025:2009 п.5.1
		Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1	
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення нітратів	ДСТУ 4948:2008, п.6
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №14 на ринку м. Калуш, 77300, Івано-Франківська обл., Калуський р-н, м. Калуш, вул. Дзвонарська, буд.15			
175	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р. п.7.1
			ДСТУ 3662:2018, п.10.2
			ДСТУ 4399:2005, п.9
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
	ДСТУ 6003:2008, п.11.2		

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 4554:2006, п.11.2.
			ДСТУ 4418:2005, п.11.2
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
176	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833. Порядок відбору зразків та їх перевезення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			(пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2
			ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Органолептичні показники свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п.7.1 ДСТУ 8253:2015, п.8.1
		Визначення pH- м’яса	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р., п.7.4
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п.9.1
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) тварин, птиці, кролів,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.3
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р.... додаток 15 п. 3
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.2
		4.Мікроскопічні випробування: мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		5.Паразитологічні випробування:	
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз, цистицеркоз,ехінококоз та ін.)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р, п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінокоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.
			QI-7.2/11-15 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
177	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники:зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери, визначення маси	ДСТУ 5028:2008, п.4.12
			ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
		3.Фізико-хімічні випробування : Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
178	Мед	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, кристалізація меду та наявність ознак бродіння, смак, аромат, консистенція, механічні домішки	ДСТУ 4497:2005, п. 10.1, п.10.2
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м’ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях (затверджені Головним управлінням ветеринарії від 21.03.1978р.), п.4
		3.Фізико-хімічні випробування Визначення масової частки води	ДСТУ 4497:2005, п.10.4
		Визначення кислотності	ДСТУ 4497:2005, п.10.8
		Визначення якісної реакції на наявність паді	ДСТУ 4497:2005, п.10.11
179	Жири рослинного походження	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептична оцінка: прозорість, смак та запах	ДСТУ 4492:2017, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ветеринарно-санітарної експертизи ринків, п.8.1
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Кислотне число	ДСТУ 4350:2004, п.6.1
180	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, смак	ДСТУ 7698:2015, п.4.4
			ДСТУ 4965:2008, п.4
			ДСТУ 7699:2015, п.4.8
			ДСТУ 7700:2015, п.4.8
			ДСТУ 7701:2015, п.4.5
			ГОСТ 6292-93, п.1.4
			ГОСТ 7022-97, п.3.4
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1, п.9.2
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р.,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			п.9.1.2
		Шкідники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
181	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники (зовнішній вигляд, стан, запах, смак, колір, консистенція, проба варіння-прозорість та аромат бульйону)	ДСТУ 2284:2010, п.5.3.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.5
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції з сірчаною міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		Визначення реакції на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007, п.8.5. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			15.12.1989 р., п.1, 2
		4.Паразитологічне оцінювання: Філометроїдоз Ліульоз Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби Опісторхоз Чума щук Ботріоцефальоз Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз Кавіоз Опісторхоз Іхтіофтіріоз Сапролегніоз Лернеоз	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена). Затверджена Міністерством рибного господарства 29.12.1988 р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р.,п.1, 2.
182	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні	ДСТУ 7035:2009, п.5.1
			ДСТУ 286-91, п.1.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		пошкодження	ДСТУ 289-91, п.1.1.1
			ДСТУ 290-91, п.1.1.1
			ДСТУ 292-91, п.1.1.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 691:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 692:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 1915-91, п.1.1.1
			ДСТУ 1916-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3233-95, п.3.1.4
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 4154:2003, п.5.1.1
			ДСТУ 4722:2007, п.4.2
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7022:2009, п.4.3
			ДСТУ 7023:2009, п.4.1
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2
			ДСТУ 7653:2014, п.4.2
			ДСТУ 7966:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 7981:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8042:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			ДСТУ 8323:2015 п.4
			ДСТУ 8147:2015, п.5.3
			ДСТУ 8107:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8153:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8158:2015, п.5.1, п.5.2, п.5.3
			ДСТУ 8319:2015, п.4.2
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2
			ДСТУ 8472:2015, п.4.2
			ДСТУ 8594:2015, п.4.2
			ДСТУ 8595:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8624:2016, п.5.1.1
			ДСТУ 8061:2015, п.5.1
			ДСТУ 294-91, п.1
			ДСТУ 8623:2016, п.5.1
			ДСТУ 8473:2015, п.5.1
			ДСТУ 3190-95, п. 5.1
			ДСТУ 4993:2008, п.5.1
			ДСТУ 293-91, п.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення нітратів	ДСТУ 4948:2008, п.6
183	Плоди та овочі оброблені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд: форма, колір, забруднення ґрунтом; смак, запах, внутрішня будова	ДСТУ 8002:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8471:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8494:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8509:2015, п.5.1.2
			ДСТУ 8642:2016, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5
			QI-7.2/11-10 (ДСТУ 8567:2015)Органолептичні показники овочів солених та кислих, плодів та ягід мочених. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення кислотності	ДСТУ 4957:2008, п.5
		Визначення масової частки кухонної солі	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.5.3.3
		Визначення сторонніх домішок у сухофруктах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.6.3
184	Гриби свіжі та сушені	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002р. №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішні вигляд: забруднення ґрунтом, суцільність, однорідність	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р, п.7.
			ДСТУ 7786:2015, п.4.1
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №15 на ринку м. Рогатин, 77000, Івано-Франківська обл., Івано-Франківський р-н, м. Рогатин, вул. Галицька, буд.84			
185	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р. п.7.1
			ДСТУ 3662:2018, п.10.2
			ДСТУ 4399:2005, п.9
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
			ДСТУ 6003:2008, п. 11.2
			ДСТУ 4554:2006, п. 11.2
			ДСТУ 4418:2005, п. 11.2
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні випробування:	
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічн та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
186	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2
			ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Органолептичні показники

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.1 ДСТУ 8253:2015, п.8.1
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п.9.1 QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.3 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р.... додаток 15 п. 3 QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.2
		4.Мікроскопічні випробування: мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р.,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			п.19.3
		5.Паразитологічні випробування:	
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз, цистицеркоз, ехінококоз та ін.)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р, п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.
			QI-7.2/11-15 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
187	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери, визначення маси	ДСТУ 5028:2008, п.4.12 ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
		2.Фізико-хімічні випробування : Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	ДСТУ 5028:2008 п.4.12 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
188	Мед	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833. Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1.Органолептичні показники: колір, кристалізація меду та наявність ознак бродіння, смак, аромат, консистенція, механічні домішки	ДСТУ 4497:2005, п. 10.1, п.10.2 Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м’ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях (затверджені Головним управлінням ветеринарії від 21.03.1978р.), п.4
		2.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки води	ДСТУ 4497:2005, п.10.4
		Визначення кислотності	ДСТУ 4497:2005, п.10.8
		Визначення якісної реакції на наявність паді	ДСТУ 4497:2005, п.10.11

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
189	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні пошкодження	ДСТУ 7035:2009, п.5.1
			ДСТУ 290-91, п.1.1.1
			ДСТУ 292-91, п.1.1.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 691:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 692:2004, п.3.1.2
			ДСТУ 1915-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3233-95, п.3.1.4
			ДСТУ 3234-95, п.3.1.6
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 4154:2003, п.5.1.1
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7037:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2
			ДСТУ 7653:2014, п.4.2
			ДСТУ 7966:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 7981:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8323:2015 п.4
			ДСТУ 8147:2015, п.5.3
			ДСТУ 8153:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8158:2015, п.5.1, п.5.2, п.5.3
			ДСТУ 8319:2015, п.4.2
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2
			ДСТУ 8472:2015, п.4.2
			ДСТУ 8594:2015, п.4.2
			ДСТУ 8624:2016, п.5.1.1
			ДСТУ 8061:2015, п.5.1
			ДСТУ 294-91, п.1
			ДСТУ 8473:2015, п.5.1
			ДСТУ 3190-95, п. 5.1
			ДСТУ 4993:2008, п.5.1
			ДСТУ 293-91, п.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
190	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості		ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення нітратів	ДСТУ 4948:2008, п.6
		1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, смак, зараженість шкідниками	ДСТУ 7698:2015, п.4.4
			ДСТУ 4965:2008, п.4
			ДСТУ 7699:2015, п.4.8
			ДСТУ 7700:2015, п.4.8
			ДСТУ 7701:2015, п.4.5
			ГОСТ 6292-93, п.1.4
			ГОСТ 7022-97, п.3.4
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1, п.9.2
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
		Шкідники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №16 на ринку м. Бурштин, 77111, Івано-Франківська обл., Івано-Франківський р-н, м. Бурштин, вул. Міцькевича, 51			
191	Молоко та молочні продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, консистенція, смак	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації.» Наказ ДДВМ №49 від 20.04.2004р.п.7.1
			ДСТУ 3662:2018, п.10.2
			ДСТУ 4399:2005, п.9
			ДСТУ 7065:2009, п.11.2
			ДСТУ 6003:2008, п. 11.2
			ДСТУ 4554:2006, п. 11.2
			ДСТУ 4418:2005, п. 11.2
		3.Фізико-хімічні та бактеріологічні	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		випробування:	
		Температура	ДСТУ 6066:2008, п.6.1, п.6.2
		Визначення кислотності	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.2
		Визначення масової частки жиру	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення масової частки білка	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009, п.5.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009, п.4.1
			QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.3
		4.Фальсифікувальні речовини:	
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення води	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.10
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18 (ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення кількості соматичних клітин	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.6
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	QI-7.2-11-06 (ДСТУ 6082:2009, ДСТУ 7357:2013, ДСТУ 3662:2018, ДСТУ 7356:2013, ДСТУ 8378:2015, ДСТУ 6083:2009, НАКАЗ №49 ДДВМ ВІД 20.04.2004Р.) Фізико – хімічн та бактеріологічні показники молока та молочної продукції. Редакція 02 від 16.01.2023р. п.6.4
192	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин і птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, аромат і прозорість бульйону	ДСТУ 3143:2013, п.5.2.2
			ДСТУ 6030:2008, п.5.1.12
			ДСТУ 7158:2010, п.5.1.12
			ДСТУ 7992:2015, п.7.1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.17
			QI-7.2/11-01 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Органолептичні показники свіжості м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції на пероксидазу	QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.1
		Визначення реакції з сірчаною міддю	ДСТУ 8253:2015, п.8.1
			ДСТУ 8253:2015, п.9.1
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.3
		Визначення формольної реакції	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... додаток 15 п. 1
			Правила передзабійного ветеринарного огляду

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р.... додаток 15 п. 3
			QI-7.2/11-04 (Наказ № 28 ДДВМ від 21.06.2002 року ДСТУ 8253:2015) Фізико-хімічні дослідження м’яса забійних тварин, птиці, кролів, нутрій. Редакція 02 від 16.01.2023р.,п.7.2
		4.Мікроскопічні випробування: мікроскопія мазків-відбитків	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р., п.19.3
		5.Паразитологічні випробування:	
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002р... п.7.48, п.2.
			Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин №79 від 03.08.2007р. Державного департаменту ветеринарної медицини п.2.4, 2.6
		Паразитологічна оцінка (саркоцистоз, цистицеркоз,ехінококоз та ін.)	Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.2002 р, п.7
			QI-7.2/11-14 (Наказ №28 від 07.06.2002р...) Визначення та проведення досліджень тварин на ехінококоз. Редакція 02 від 16.01.2023р.
			QI-7.2/11-15 (Наказ №28 від 07.06.2002р...)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Визначення та проведення досліджень тварин на саркоцистоз. Редакція 02 від 16.02.2023р.
193	Яйця курячі та перепелині харчові	1.Відбір зразків	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, запах, висота повітряної камери, визначення маси	ДСТУ 5028:2008, п.4.12
			ДСТУ 4656:2006, п.5.2.1
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р., п.4
194	Риба жива, охолоджена	2.Фізико-хімічні випробування : Овоскопія: визначення висоти повітряної камери, стану жовтка, білка, щільність шкаралупи, вад яєць	ДСТУ 5028:2008 п.4.12
			«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» №70 від 07.09.2001р.
			Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
194	Риба жива, охолоджена	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		2.Органолептичні показники (зовнішній вигляд, стан, запах, смак, колір, консистенція, проба варіння-прозорість та аромат бульйону)	ДСТУ 2284:2010, п.5.3.1 Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.5
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення реакції з сірчаною міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		Визначення реакції на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації від 15.12.1989р., п.5.
		мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007, п.8.5. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2
		4.Паразитологічне оцінювання: Філометроїдоз Ліульоз Аеромоноз Чорно-плямиста хвороби Опісторхоз Чума щук Ботріоцефальоз Анізакідоз Мікроспоридіоз Постодіпломатоз Сапролегніоз Кавіоз	Методика паразитологічного інспектування морської риби і рибної продукції (морська риба-сирець, риба охолоджена і заморожена). Затверджена Міністерством рибного господарства 29.12.1988 р. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків. Рекомендації б/н від 15.12.1989 р., п.1, 2.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Опісторхоз Іхтіофтіріоз Сапролегніоз Лернеоз	
195	Свіжі овочі, фрукти, баштанні та ягоди	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, смак, запах, розмір плода, механічні пошкодження	ДСТУ 286-91, п.1.1.1
			ДСТУ 318-91, п.1.1.1
			ДСТУ 2438:2014, п.3.1.4
			ДСТУ 2660-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3246-95, п.4.1.2
			ДСТУ 3247-95, п.4.1.7
			ДСТУ 3805-98, п.4.1.1
			ДСТУ 4154:2003, п.5.1.1
			ДСТУ 6009:2008, п.5.1
			ДСТУ 6010:2008, п.5.1
			ДСТУ 6011:2008, п.4.1.2
			ДСТУ 7022:2009, п.4.3
			ДСТУ 7025:2009, п.4.3
			ДСТУ 7033:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7036:2009, п.5.1.1
			ДСТУ 7179:2010, п.4.2

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7966:2015, п.5.1.1
			ДСТУ 8133:2015, п.5.3
			ДСТУ 8326:2015, п.5.3
			ДСТУ 8158:2015, п.5.1, п.5.2, п.5.3
			ДСТУ 8325:2015, п.4.2
			ДСТУ 4993:2008, п.5.1
			ДСТУ 8623:2016, п.5.1
			ДСТУ 2659-94, п.3.1.1
			ДСТУ 3280-95, п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980, п.3., п.6.1
		3.Фізико-хімічні випробування: Визначення нітратів	ДСТУ 4948:2008, п.6
196	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні показники: колір, запах, смак, зараженість шкідниками	ДСТУ 7698:2015, п.4.4
			ДСТУ 4965:2008, п.4
			ДСТУ 7699:2015, п.4.8
			ДСТУ 7700:2015, п.4.8

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7701:2015, п.4.5
			ГОСТ 6292-93, п.1.4
			ГОСТ 7022-97, п.3.4
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1, п.9.2
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
		Шкідники	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Головне управління ветеринарії від 04.10.1980р., п.9.1.2
197	Мед	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		1.Органолептичні показники: колір,	ДСТУ 4497:2005, п. 10.1, п.10.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		кристалізація меду та наявність ознак бродіння, смак, аромат, консистенція, механічні домішки	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м’ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях (затверджені Головним управлінням ветеринарії від 21.03.1978р.), п.4
		2.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки води	ДСТУ 4497:2005, п.10.4
		Визначення кислотності	ДСТУ 4497:2005, п.10.8
		Визначення якісної реакції на наявність паді	ДСТУ 4497:2005, п.10.11
	Коломийський відділ , 78200, Івано–Франківська обл., Коломийський р-н, м. Коломия, вул. А. Міцькевича, буд.56		
198	М’ясо, м’ясопродукти та продукти забою тварин, м’ясо свіжої птиці охолоджене та заморожене	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		2.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, консистенція, запах, колір, прозорість і аромат бульйону, стан жиру	ДСТУ 7992:2015 п.7
		3.Мікробіологічні випробування :	
		Готування проб і розведення для мікробіологічних випробувань	ДСТУ ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Визначення кількості мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ), КУО	ДСТУ 8446:2015
			ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій), (БГКП (колі-форми))	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT) ДСТУ IDF 93A:2003
		Виявлення бактерії роду <i>Listeria monocytogenes</i> .	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (ISO 11290-1:1996, IDT)
		Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 8381:2015 п.10
199	Ковбаси, кулінарні вироби з м'яса та м'яса птиці, напівфабрикати з м'яса та м'яса птиці	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
			Порядок відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю. Затверджений Наказом №490 від 11.10.2018р.
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки нітриту натрію	ДСТУ ISO 2918:2005
		Визначення масової частки вологи	ДСТУ ISO 1442:2005
		Визначення масової частки хлористого натрію	QI-7.2/12-15 (ГОСТ 9957-73)Визначення хлористого натрію в ковбасних та м'ясних виробках. Редакція 02 від 14.12.2022р.
		Визначення масової частки фаршу у пельменях	ДСТУ 4437:2005, додаток Б, Б1
		4.Мікробіологічні випробування :	
		Готування проб і розведення для мікробіологічних випробувань	ДСТУ ISO 6887-1:2022(EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
		Визначення кількості мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446:2015 ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		(КМАФАнМ), КУО	
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій), (БГКП (колі-форми))	ГОСТ 30518-97
		Виявлення сульфїтредукуючих клостридій	ДСТУ ISO 7937:2006
		Виявлення та визначення кількості коагулазо-позитивних стафілококів, у тому числі <i>Staphylococcus aureus</i>	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT) ДСТУ IDF 93A:2003
200	Молоко та молокопродукти	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки вологи	ДСТУ 8552:2015
		Визначення кислотності	QI-7.2/01-26 (ГОСТ 3624-92) Визначення кислотності в молоці. Редакція 02 від 14.02.2022 р.
		Визначення масової частки хлористого натрію	QI-7.2/01-34 (ГОСТ 3627-81)Визначення хлористого натрію в молочних продуктах. Редакція 02 від 14.02.2022 р.
		Визначення масової частки жиру	QI-7.2/01-18 (ГОСТ 5867-90) Визначення жиру в молочних продуктах. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5.9
		Визначення аміаку	ДСТУ 7359: 2013 п.8
		Визначення перекисю водню	ДСТУ 7356: 2013 п.8
		Визначення інгібіторів	QI-7.2/02-100 (настанова до набору Дельво-тест) Інструкція з визначення інгібіторів. Редакція 01 від 16.01.2023
		Визначення крохмалю	QI 7.2-11-18(ДСТУ 6082:2009, наказ № 49 ДДВМ від 20.04.2004) Фізико – хімічні показники

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			фальсифікації молока та молочної продукції. Редакція 01 від 16.01.2023р. п.6.1
		Визначення хлорамфеніколу	Методичні рекомендації з визначення хлорамфеніколу в зразках збірного молока за допомогою тест-смужок «чарм роза хлорамфенікол тест» для імунорецепторного аналізу (Київ 2012) МР №4 від 28.12.11
		Визначення кількості соматичних клітин (з мастопримом)	МВ Підрахунок соматичних клітин в секреті вим'я окремих корів та в збірному сирому молоці корів мікроскопічним методом, визначення середньої геометричної величини. Київ 2011, розділ 2
		Визначення кількості соматичних клітин	ДСТУ ISO 13366-1/IDF 148-1:2014 (ISO 13366-1:2008/IDF 148-1:2008, ISO 13366-1:2008/Cor 1:2009, IDT)
		2.Мікробіологічні випробування :	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2022(EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 7357:2013
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (EN ISO 4833-1:2013, IDT)
			ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
201	Риба та рибопродукти.	1.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	ДСТУ 8451:2015 п.8
		2.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки кухонної солі (хлористого натрію)	ДСТУ 8031:2015 п.6
		Визначення масової частки вологи	ДСТУ 8029:2015 п. 7
		Визначення кислотності	QI-7.2/01-25 (ГОСТ 27082-89)Визначення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			загальної кислотності в консервах і пресервах з риби і морепродуктів. Редакція 02 від 14.12.2022р
		3.Мікробіологічні випробування :	
		Готування проб і розведення для мікробіологічних випробувань	МВ 15.2-5.3-004:2007
		Визначення кількості мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ), КУО	МВ 15.2-5.3-005:2007, п.7.1.
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій) , (БГКП (колі-форми))	МВ 15.2-5.3-004:2007, п.7.10
		Виявлення та визначення кількості коагулазо-позитивних стафілококів, у тому числі <i>Staphylococcus aureus</i>	МВ 15.2-5.3-004:2007, п 7.3
		Виявлення сульфітредукуючих клостридій	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.6
		Виявлення бактерій роду <i>Proteus</i>	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.7
		Виявлення бактерії роду <i>Listeria monocytogenes</i> .	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022(ISO 11290-1:1996, IDT)
		Виявлення патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.9
		Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007
202	Вода питна централізованого та нецентралізованого водопостачання, зокрема фасована та нефасована, та відкритих водойм. Вода мінеральна.	1.Відбір зразків	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води п.3
		2.Фізико-хімічні показники:	
		Визначення вмісту сухого залишку	QI-7.2/01-38 (ГОСТ 18164-72) Визначення вмісту сухого залишку у воді. Редакція 02 від 14.02.2022р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення заліза загального	QI-7.2/01-39 (ГОСТ 4011-72) Визначення вмісту загального заліза. Редакція 02 від 14.02.2022 р.
		Визначення загальної твердості	QI-7.2/01-10 (ГОСТ 4151-72) Визначення загальної твердості. Редакція 02 від 14.02.2022 р.
		Визначення амонію	ДСТУ ISO 7150-1:2003 (ISO 7150-1:1984, IDT)
		Визначення хлоридів	ДСТУ ISO 9297:2007 (ISO 9297:1989, IDT)
		Визначення вмісту сульфатів	QI-7.2/01-40 (ГОСТ 4389-72) Визначення вмісту сульфатів. Редакція 02 від 14.02.2022 р.
			QI-7.2/12-401 (ГОСТ 4389-72) Визначення вмісту сульфатів. Редакція 01 від 05.12.2024 р.
		Визначення нітратів	ДСТУ ISO 7890-1:2003 (ISO 7890-1:1986, IDT)
		Визначення нітритів	ДСТУ ISO 6777:2003 (ISO 6777:1984, IDT)
		Визначення рН	ДСТУ 4077-2001
		Визначення смакк, запаху, каламутності	QI-7.2/01-42 (ГОСТ 3351-74) Визначення смаку, запаху, каламутності. Редакція 02 від 14.02.2022 р.
		3.Мікробіологічні випробування :	
		Готування проб і розведення для мікробіологічних випробувань	МВ10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води п.6.2
		Визначення загального мікробного числа (КМАФАнМ), КУО	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води п.7.1
		Виявлення та визначення кількості загальних колі-форм	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води п.8.2
		Виявлення та визначення кількості бактерій роду Escherichia coli.	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води п.8.2
		Виявлення ентерококів	ДСТУ 8534:2015
		Виявлення патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерії роду Salmonella	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води, п.9
203	Вода з водойм	1.Мікробіологічні випробування:	Методические указания по санитарно –

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення лактозопозитивної кишкової палички.	микробиологічному аналізу води поверхневих водоемів от 19.01.1981г. № 2285-81, п.4
204	Готові кулінарні вироби у т. ч. продукція громадського харчування, та інші харчові продукти	1.Відбір зразків	Порядок відбору зразків з партії продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень. Постанова КМ від 14.06.2002 №833.
		2.Мікробіологічні випробування :	
		Готування проб і розведення для мікробіологічних випробувань	ДСТУ ISO 6887-1:2022(EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
		Визначення кількості мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ), КУО	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій) , (БГКП (колі-форми))	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT) ДСТУ IDF 93A:2003
		Виявлення та визначення кількості коагулазо-позитивних стафілококів, у тому числі Staphylococcus aureus	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення бактерій роду Proteus	ДСТУ 7444:2013
205	Готові страви на калорійність	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки сухих речовин	МВ №4237-86 Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах.
		Визначення масової частки білку	МВ №4237-86 Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			организованных коллективах. Метод висушування. Метод Кельдаля
		Визначення масової частки жиру	МВ №4237-86 Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах. Метод Гербера (кислоти)
		Визначення масової частки золи	МВ № 4237-86 Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах.
		Визначення калорійності (Енергетичної цінності)	МВ № 4237-86 Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах.
206	Хліб та хлібобулочні вироби, вироби сухарні, печevi та здобні хлібобулочні вироби, вироби сухарні, печevi та здобні хлібобулочні вироби довгочасного зберігання	1.Органолептичні показники: Визначення зовнішнього вигляду, запаху, стану м'якушки, смаку	QI-7.2/02-99 (ДСТУ 7044:2009) Вироби хлібобулочні. Метод визначення органолептичних показників. Редакція 01 від 16.01.2023р.
		2.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки вологи	ДСТУ 7045:2009 п.4
		Визначення пористості	ДСТУ 7045:2009 п.6
		Визначення кислотності	ДСТУ 7045:2009 п.5
207	Кондитерські вироби	1.Органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, запах, смак	ДСТУ 4683:2006 п.5
208	Фрукти, овочі та продукти перероблення	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
		Визначення хлоридів	ДСТУ 4939:2008 п.6
		Визначення pH	ДСТУ 6045:2008 п.6
209	Корми, комбікормова сировина. Комбікорми для всіх видів тварин і птиці.	1.Відбір зразків	ДСТУ ISO 6497:2005 п.8

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
210	Корми, комбікорми для всіх видів тварин та птиці, крім непродуктивних	1.Мікробіологічні випробування : Виявлення патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT) ДСТУ IDF 93A:2003
211	Змиви з об’єктів виробництва, житлових та нежитлових приміщень, в т.ч. навчальних, лікувальних та оздоровчих закладах	1.Відбір зразків	«Методичні вказівки щодо санітарно - мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду», Київ-2013 р.
212	Змиви з об’єктів виробництва, житлових та нежитлових приміщеннях (в т.ч. навчальних, лікувальних та оздоровчих закладах). та тваринницьких приміщеннях	1.Відбір зразків	МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами (утверждено Минздравом СССР 31.12.1982 №2657)
		Виявлення бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду. Київ - 2013р, п.2.5.1
		Виявлення патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду. Київ - 2013р, п.2.6.1
213	Змиви з матеріалу та інструментарію	Визначення стерильності	QI -7.2/02-94 (Наказ №720 від 31.07.1978р.) Інструкція про проведення дослідження матеріалу та інструментарію на стерильність. Редакція 01 від 14.12.2018р.
214	Патологічний матеріал	1.Токсикологічні:	
		Визначення хлористого натрію	QI-7.2/01-29 (Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под редакцией Ю.П.Смияна) Визначення кухонної солі в

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			патматеріалі. Редакція 02 від 14.02.2022 р.
		2.Мікологічні:	
		Виділення збудника аспергільозу бджіл	QI-7.2/01-12 (Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под редакцией Ю.П.Смияна) Виявлення збудника аспергільозу бджіл. Редакція 01 від 09.01.2020р.
		Виділення збудника аскосферозу бджіл	QI-7.2/01-13 (Справочник специалиста ветеринарной лаборатории под редакцией Ю.П.Смияна) Виявлення збудника аскосферозу бджіл. Редакція 01 від 09.01.2020р.
215	Патологічний/біологічний матеріал	Виділення збудника сальмонельозу	ДСТУ 4769:2007 Бактеріологічне дослідження патологічного матеріалу від тварин. Методи виявлення сальмонел
		Виділення збудника колібактеріозу	Настанова з лабораторної діагностики ешеріхіозу/колібактеріозу/тварин 22.02.1996 р.
		Виділення збудника американського гнильця бджіл	Методичні вказівки по диференційній діагностиці інфекційних хвороб розплоду бджіл від 27.12.2001р
		Виділення збудника європейського гнильця бджіл	Методичні вказівки по диференційній діагностиці інфекційних хвороб розплоду бджіл від 27.12.2001р
		Виділення збудника лістеріозу	Лабораторна діагностика лістеріозу тварин. Методичні рекомендації від 20.12.2006 р.
		Виділення збудника пастерельозу	Настанова з лабораторної діагностики пастерельозів тварин та птахів від 29.03.95р.
216	Послід птиці, зразки підстилки	Виділення патогенних мікроорганізмів, зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ 4769:2007 Бактеріологічне дослідження патологічного матеріалу від тварин. Методи виявлення сальмонел

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
217	Грунт, пісок	Виділення патогенних ентеробактерій	Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы , № 2293-81, п.4
218	Грунт	Виділення збудника сибірки	МР «Лабораторна діагностика сибірки тварин, індикація збудника із патологічного та біологічного матеріалу, сировини тваринного походження та об’єктів навколишнього середовища». Затверджені Міністерством аграрної політики та продовольства України, м. Київ 01.03.2014 р.
219	Сироватка крові	1.Імунологічні випробування	
		Виявлення антитіл до збудника лейкозу ВРХ метом РІД	ДСТУ 8671:2016
		Виявлення антитіл до збудника бруцельозу методом РБП, РА, РЗК	Настанова по діагностиці бруцельозу тварин №15-14/55 від 10.02.1998 р. розділ 4; п.4.2; п.4.3; п.4.4
		Виявлення антитіл до збудника Ньюкаслської хвороби птиці методом РЗГА	ДСТУ 8663:2016
		Виявлення антитіл до збудника сапу методом РЗК	Методичні вказівки з діагностики сапу № 214 від 11.06.2010 р.
220	Кров (сироватка крові)	1.Паразитологічні випробування	
		Виявлення збудника дирофіляріозу собак	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р. п. 3
		Виявлення збудника ситаріозу тварин	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р. п. 8.4
221	Фекалії жуйних тварин	Виявлення збудника фасціольозу жуйних	Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин. м Біла-Церква, 2008р. п. 2.3.1
222	Бджоли (живі або підмор)	Виявлення збудника браульозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м. Київ. Вища школа. 2009р. стр. 251
		Виявлення збудника акарапідозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин»

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			м. Київ. 2009р. стр.223
		Виявлення збудника вароатозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м. Київ. 2009р. стр.222
		Виявлення збудника нозематозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м. Київ. 2009р. стр.341
	Калуський відділ, 77300, Івано-Франківська обл., Калуський р-н, м. Калущ, вул. Добрівлянська, буд. 2а		
223	Молоко та молокопродукти	1.Відбір зразків	ДСТУ 4834:2007
		2.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	QI-7.2/01-26 (ГОСТ 3624-92) Визначення кислотності в молоці Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення вологи	ДСТУ 8552:2015
		Визначення хлористого натрію	QI 7.2/01-34 Визначення хлористого натрію в молочних продуктах Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення жиру	QI-7.2/01-18 (ГОСТ 5867-90) Визначення жиру в молочних продуктах. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення густини	ДСТУ 6082:2009
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015
		Визначення аміаку	ДСТУ 7359:2013
		Визначення пероксиду водню	ДСТУ 7356:2013
		Визначення інгібіторів	QI-7.2/02-100 (настанова до набору Дельво-тест) Інструкція з визначення інгібіторів. Редакція 01 від 16.01.2023
		3.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (EN ISO 4833-1:2013, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT) ДСТУ IDF 93A:2003
		Визначення <i>Staphylococcus aureus</i>	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT) ГОСТ 30347-97
		Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (ISO 11290-1:1996, IDT)
		Визначення соматичних клітин	Методичні рекомендації щодо підрахунку соматичних клітин в секреті вим'я окремих корів та в збірному сирому молоці корів мікроскопічним методом, визначення середньої геометричної величини від 23.12.2010 р. ДСТУ ISO 13366-1/IDF 148-1:2014 (ISO 13366-1:2008/IDF 148-1:2008, ISO 13366-1:2008/Cor 1:2009, IDT)
		Визначення Хлорамфеніколу	Методичні рекомендації з визначення хлорамфеніколу в зразках збірного молока за допомогою тест-смужок «чарм роза хлорамфенікол тест» для імунорецепторного аналізу (Київ 2012) МР №4 від 28.12.11
224	Готові кулінарні вироби у т.ч продукція громадського харчування	1.Відбір зразків	Про затвердження Державних санітарних правил і норм "Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування" Постанова №139 від 07.11.2001 р. п.5.1
		2.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT;

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ISO 6887-1:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення <i>Staphylococcus aureus</i>	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення <i>Proteus</i>	ДСТУ 7444:2013
		Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (ISO 11290-1:1996, IDT)
		Визначення дріжджів і пліснявих грибів	ДСТУ 8447:2015
225	Вода питна та відкритих водойм, централізованого та нецентралізованого водопостачання, зокрема фасована та нефасована	1.Відбір зразків	ДСТУ ISO 5667-2:2003
			ДСТУ 4107-2002
		2.Фізико-хімічні показники:	
		Визначення вмісту сухого залишку	QI-7.2/01-38 (ГОСТ 18164-72) Визначення вмісту сухого залишку в питній воді Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення загального заліза	QI-7.2/01-39 Визначення загального заліза у питній воді Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення загальної твердості	QI-7.2/01-10 (ГОСТ 4151-72) Визначення загальної твердості у питній воді Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення хлоридів	ДСТУ ISO 9297:2007 (ISO 9297:1989, IDT)
		Визначення вмісту сульфатів	QI-7.2/01-40 (ГОСТ 4389-72) Визначення вмісту сульфатів в питній воді Редакція 02 від 14.12.2022р

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення нітрату	ДСТУ 7890-1:2003 (ISO 7890-1:1986, IDT)
		Визначення нітритів	ДСТУ ISO 6777:2003 (ISO 6777:1984, IDT)
		Визначення масової концентрації аміака і іонів амонію	QI-7.2/01-21 (ГОСТ 4192-82) Визначення масової концентрації аміака і іонів амонію у воді Редакція 01 від 09.01.2020р
		Визначення рН	ДСТУ 4077-2001 (ISO 10523:1994, MOD)
		Визначення забарвленості	QI-7.2/01-42 (ГОСТ 3351-74) Визначення запаху, каламутності у воді. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення каламутності	QI-7.2/01-42 (ГОСТ 3351-74) Визначення запаху, каламутності у воді. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення запаху	QI-7.2/01-42 (ГОСТ 3351-74) Визначення запаху, каламутності у воді. Редакція 02 від 14.12.2022р
		3.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води МВ 10.2.1-113-2005, п.6
		Визначення числа бактерій в 1см ³ (ЗМЧ) води, за 37°C	Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води МВ 10.2.1-113-2005, п.7
		Визначення числа бактерій групи кишкових паличок (колі формних мікроорганізмів) в 1 дм ³ води (індекс БГКП)	Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води МВ 10.2.1-113-2005, п.8
		Визначення числа патогенних мікроорганізмів в 1дм ³ води	Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води МВ 10.2.1-113-2005, п.8
		Визначення і підрахунок кишкових ентерококів	ДСТУ ISO 7899-1-2001 (ISO 7899-1:1998, IDT)
226	Хліб та хлібобулочні вироби	1.Органолептичні випробування: Визначення зовнішнього вигляду, запаху, стану м'якушки, смаку	QI-7.2/02-99 (ДСТУ 7044:2009) Вироби хлібобулочні. Метод визначення органолептичних показників Редакція 01 від 16.01.2023 р.
		2.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	ДСТУ 7045:2009, п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення масової частки вологи	ДСТУ 7045:2009, п.4
		3.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Визначення дріжджів і пліснявих грибів	ДСТУ ISO 8447:2015
227	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин, м'ясо свіжої птиці охолоджене та заморожене	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення рН-м'яса	ДСТУ ISO 2917-2001 (ISO 2917:1974, IDT)
		Визначення реакції на пероксидазу	Наказ № 28 від 07.06.2002р. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. п.19.3 додаток 15
		Визначення реакції з міді сульфатом	Наказ № 28 від 07.06.2002р. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. п.19.3 додаток 15
		2.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 8381:2015, п.10
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		бактерії роду Salmonella	
		Виявлення Listeria monocytogenes	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (ISO 11290-1:1996, IDT)
		3.Паразитологічні випробування:	
		Виявлення трихінел	Наказ № 79 від 03.08.2007р. Про затвердження інструкції з діагностики та ліквідації трихінельозу тварин п 2.9
228	Ковбаси, кулінарні вироби з м'яса та птиці, напівфабрикати з м'яса та м'яса птиці	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вологи	QI 7.2/01-16 (ГОСТ 9793-74). Визначення вологи в м'ясних продуктах. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення хлористого натрію	QI 7.2/12-15 (ГОСТ 9957-73) Визначення хлористого натрію в ковбасних та м'ясних виробках Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення загального вмісту нітриту	ДСТУ ISO 2918:2005 (ISO 2918:1975, IDT)
		Визначення загального вмісту фосфору	ДСТУ ISO 2294:2005 (ISO 2294:1974, IDT)
		Визначення загального вмісту крохмалу	ДСТУ ISO 5554:2005 (ISO 5554:1978, IDT)
		Масова частка начинки до маси виробу	РСТУ УССР 1508-79 п.4.5
			ДСТУ 4437:2005 Додаток Б.1
		Визначення товщини тіста	РСТ УССР 1508-79 п. 4.3
		Визначення товщини тіста в місцях заробки країв	РСТ УССР 1508-79 п.4.3
		2.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення <i>Staphylococcus aureus</i>	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення <i>Proteus</i>	ДСТУ 7444:2013
		Визначення сульфитредукувальних клостридій	ДСТУ ISO 15213:2014 (ISO 15213:2003, IDT)
		Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (ISO 11290-1:1996, IDT)
229	Риба солена, копчена, в'ялена, баличні вироби	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вологи	ДСТУ 8029:2015
		Визначення хлориду натрію	ДСТУ 8031:2015
		Визначення бензойнокислого натрію	QI-7.2/01-35 (ГОСТ 27001-86) Визначення бензойнокислого натрію в пресервах з риби. Редакція 01 від 07.06.2021р
		2.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ EN ISO 6887-3:2022 (EN ISO 6887-3:2017, IDT; ISO 6887-3:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT) Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-004:2007, п.7.1
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97 Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-004:2007, п.7.2
		Визначення Staphylococcus aureus	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-004:2007, п.7.3 ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT) Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-004:2007, п.7.8
		Визначення сульфітредукувальних клостридій	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-004:2007, п.7.6 ДСТУ ISO 15213:2014 (ISO 15213:2003, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (ISO 11290-1:1996, IDT)
		Визначення дріжджів і пліснявих грибів	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-004:2007, п. 7.4

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:1997, IDT)
			ДСТУ 8447:2015
230	Рибні пресерви в т. ч. пресерви з водоростей та пресервів-паст	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вологи	ДСТУ 8029:2015
		Визначення хлориду натрію	ДСТУ 8031:2015
		Визначення бензойнокислого натрію	QI-7.2/01-35 (ГОСТ 27001-86) Визначення бензойнокислого натрію в пресервах з риби. Редакція 01 від 07.06.2021р
		2.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ EN ISO 6887-3:2022 (EN ISO 6887-3:2017, IDT; ISO 6887-3:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT) Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МБ 15.2-5.3-005:2007, п.7.1
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97 Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МБ 15.2-5.3-005:2007, п.7.2
		Визначення Staphylococcus aureus	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT) Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-005:2007, п.7.3
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення сульфітрeredукувальних клостридій	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-005:2007, п.7.6
			ДСТУ ISO 15213:2014 (ISO 15213:2003, IDT)
		Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (ISO 11290-1:1996, IDT)
		Визначення дріжджів і пліснявих грибів	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-004:2007, п. 7.4
231	Риба свіжа, охолоджена та морожена		ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:1997, IDT)
			ДСТУ 8447:2015
		1.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ EN ISO 6887-3:2022 (EN ISO 6887-3:2017, IDT; ISO 6887-3:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
			Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-005:2007, п.7.1
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
			Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-005:2007, п.7.2
		Визначення Staphylococcus aureus	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-005:2007, п.7.3
			ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-005:2007, п.7.8
			ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення сульфитредукувальних клостридій	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-005:2007, п.7.6
			ДСТУ ISO 15213:2014 (ISO 15213:2003, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (ISO 11290-1:1996, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
232	Ікра білкова зерниста, імітована	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вологи	ДСТУ 8029:2015
		Визначення хлориду натрію	ДСТУ 8031:2015
		Визначення бензойнокислого натрію	QI-7.2/01-35 (ГОСТ 27001-86) Визначення бензойнокислого натрію в пресервах з риби. Редакція 01 від 07.06.2021р
		2.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ EN ISO 6887-3:2022 (EN ISO 6887-3:2017, IDT; ISO 6887-3:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT) Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-004:2007, п.7.1
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97 Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-004:2007, п.7.2
		Визначення Staphylococcus aureus	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-004:2007, п.7.3
			ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-004:2007, п.7.9 ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення сульфітрeredукувальних клостридій	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-004:2007, п.7.6 ДСТУ ISO 15213:2014 (ISO 15213:2003, IDT)
		Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (ISO 11290-1:1996, IDT)
		Визначення дріжджів і пліснявих грибів	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3-004:2007, п. 7.4 ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:1997, IDT)
			ДСТУ 8447:2015
		1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення бензойнокислого натрію	QI-7.2/01-35 (ГОСТ 27001-86) Визначення бензойнокислого натрію в пресервах з риби. Редакція 01 від 07.06.2021р
		2.Мікробіологічні випробування:	
233	Соуси. Закуси бутербродні	Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення Staphylococcus aureus	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (ISO 11290-1:1996, IDT)
234	Сири: сичужні, кисломолочні, тверді, розсільні	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вологи	ДСТУ 8552 : 2015
		Визначення хлористого натрію	QI 7.2/01-34 (ГОСТ 3627-81) Визначення хлористого натрію в молочних продуктах Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення жиру	QI-7.2/01-18 (ГОСТ 5867-90) Визначення жиру в молочних продуктах. Редакція 02 від 14.12.2022р
		2.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT) ДСТУ IDF 93A:2003

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення Staphylococcus aureus	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT) ГОСТ 30347-97
		Виявлення Listeria monocytogenes	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (ISO 11290-1:1996, IDT)
235	Продукти бджільництва. Мед	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки води	ДСТУ 4497:2005 п. 10.4
		Визначення кислотності	ДСТУ 4497:2005 п. 10.8
		Визначення діастазного числа	ДСТУ 4497:2005 п. 10.6
		Визначення масової частки відновлювальних сахарів і сахарози	ДСТУ 4497:2005 п. 10.5
236	Овочі і фрукти, ягоди	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вмісту нітратів	ДСТУ 4948:2008
237	Зерно та зернобобові	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вмісту азоту і сирого протеїну	ДСТУ 7169:2010 п.5.5.3
		Визначення токсичності	ДСТУ 3570-97 п.4 (ГОСТ 13496.7-97, IDT). 3 поправкою (ІПС № 4-1999)
		Визначення токсичних грибів	Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці і поліпшенню якості кормів МВ-15-14/73
238	Жири рослинні та тваринні	1.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		бактерії роду Salmonella	
		Визначення Staphylococcus aureus	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (ISO 11290-1:1996, IDT)
239	Яйця та яйцепродукти	1.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-4:2022 (EN ISO 6887-4:2017, IDT; ISO 6887-4:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
240	Пиво, вино, горілка і інші спирткові напої	1.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-4:2022 (EN ISO 6887-4:2017, IDT; ISO 6887-4:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
241	Кондитерські вироби	Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду	ДСТУ 4803:2013 п.5.3
		Визначення форма	ДСТУ 4803:2013 п.5.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення поверхні	ДСТУ 4803:2013 п.5.3
		Визначення начинки	ДСТУ 4803:2013 п.5.3
		Визначення оздоблювального напівфабрикату	ДСТУ 4803:2013 п.5.3
		Визначення кольору	ДСТУ 4803:2013 п.5.3
		Визначення вигляду у розрізі	ДСТУ 4803:2013 п.5.3
		Визначення смаку і запаху	ДСТУ 4803:2013 п.5.3
		Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масових часток вологи та сухих речовин	ДСТУ 4910:2008 п.3
		1.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення Staphylococcus aureus	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Визначення дріжджів і пліснявих грибів	ДСТУ 8447:2015
242	Змиви з об’єктів виробництва житлових та нежитлових приміщеннях (в т.ч. навчальних, лікувальних та оздоровчих	1.Відбір проб змивів та відбитків	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), п.2.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
	зкладах)	2.Мікробіологічні випробування : Визначення загальної кількості мікроорганізмів	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), п.2.4.1
		Визначення колі-титру	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), п. 2.4.2
		Виділення бактерії групи кишкової палички	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), п. 2.5.1
		Виділення мікроорганізмів роду Salmonella	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), п.2.6.1
		Виділення коагулазопозитивних стафілококів, в т.ч. золотистого стафілококу	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), п.2.5.2
		Виділення протею	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), п. 2.5.3
		Визначення кількості пліснявих грибів у змивній рідині	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), 2.8

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
243	Змиви з матеріалу та інструментарію	1.Відбір зразків	QI- 7.2-02/94 Інструкція по проведенню дослідження матеріалу та інструментарію на стерильність Редакція 01 від 14.12.2018р
		Стерильність	QI- 7.2-02/94 Інструкція по проведенню дослідження матеріалу та інструментарію на стерильність Редакція 01 від 14.12.2018р
244	Змиви з об'єктів виробництва (устаткування) та тваринницьких приміщень	1.Відбір зразків	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), п.2.2
		2.Бактеріологічні дослідження:	
		Визначення загальної кількості мікроорганізмів (ЗМЧ)	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), п.2.4.1
		Визначення колі-титру	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), п. 2.4.2
		Виділення бактерії групи кишкової палички	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), п. 2.5.1
		Виділення мікроорганізмів роду Salmonella	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), п.2.6.1
245	Повітря закритих приміщень	1.Мікробіологічні випробуванн:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення загальної кількості мікроорганізмів (ЗМЧ) КУО та МАФАНМ в 1см ³	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.) п.3
		Визначення пліснявих грибів в 1см ³	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3 005:2007, п. 7.16.3
			Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.), п.3
			Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ 15.2-5.3 005:2007, п. 7.16.3
246	Корми, комбікорми для всіх видів тварин в тому числі для непродуктивних	1. Бактеріологічні дослідження	
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
			Методичні рекомендації щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин, рекомендовано і затверджено Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фіто-санітарної служби України 2014р., п.11
		Визначення дріжджів і пліснявих грибів	ДСТУ 8447:2015
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		(МАФАНМ)	
247	Послід, підстилка птиці, змиви з устаткування	Виявлення сальмонел	ДСТУ 4769:2007
248	Патологічний/біологічний матеріал	Виявлення сальмонел	ДСТУ 4769:2007
		Виявлення збудника колібактеріозу (ешерихіозу)	Настанова «З лабораторної діагностики ешерихіозу (колібактеріозу) тварин №15-14/6». Затверджена Міністерство сільського господарства і продовольства України Головне управління ветеринарної медицини з державною ветеринарною інспекцією, м.Київ 22.02.96 р.
		Виявлення збудника пастерельозу тварин та птиці	Настанова «з лабораторної діагностики пастерельозів тварин та птахів». Затверджена Міністерство сільського господарства і продовольства України Головне управління ветеринарної медицини з державною ветеринарною інспекцією, м.Київ 29.03.95 р.
		Виявлення збудників американського гнильця бджіл	«Методичні вказівки по диференційній діагностиці інфекційних хвороб роз-плоду бджіл», затверджені Науково-методичною радою Державного департаменту ветмедицини Міністерства аграрної політики України 27.12.2001р.
		Виявлення збудника європейського гнильця бджіл	«Методичні вказівки по диференційній діагностиці інфекційних хвороб роз-плоду бджіл», затверджені Науково-методичною радою Державного департаменту ветмедицини Міністерства аграрної політики України 27.12.2001р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
249	Вода поверхневих водойм	Визначення числа лактозопозитивних кишкових паличок	QI-7.2/09-33 (МУ по санітарно-мкробіологічному аналізу води поверхностных водоемов от 19.01.1981г. № 2285-81)п 4.2. Визначення числа лактозо позитивних кишкових паличок (тетраційний метод). Редакція 02 від 27.12.2022р.
250	Грунт, пісок	Виявлення кількості бактерій групи кишкової палички	QI-7.2/09-29 (МУ 2293-81Методические указания по санітарно-мкробіологічному исследованию почвы. МУ 1446-76 Методические указания по санітарно-мкробіологічному исследованию почвы). Визначення збудника лактозо позитивної кишкової палички (колі-форми) в ґрунті та піску. Редакція 02 від 27.12.2022р.
		Виявлення збудника сибірки	МР «Лабораторна діагностика сибірки тварин, індикація збудника із патологічного та біологічного матеріалу, сировини тваринного походження та об’єктів навколишнього середовища». Затверджені Міністерством аграрної політики та продовольства України, м. Київ 01.03.2014 р.
251	Сироватка крові	1.Імунологічні дослідження:	
		Виявлення антитіл до збудника бруцельозу тварин методом РБП , РЗК, РА	Настанова по діагностиці бруцельозу тварин № 15-14/55 від 10.02.98р.
		Виявлення антитіл до збудника лейкозу ВРХ методом РІД	ДСТУ 8671:2016
		Виявлення антитіл до збудника Сапу методом РЗК	Методичні вказівки з діагностики сапу №214 від 11.06.2010 р.
		Виявлення антитіл до збудника Ньюкаслівської хвороби птиці методом РЗГА	ДСТУ 8663:2016

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
252	Шкіри	Виявлення специфічних антитіл до збудника сибірської виразки тварин методом РП	Настановление по исследованию кожевенного и мехового сырья на сибирскую язву реакцией преципитации 25 мая 1971года.
253	Бджоли (живі і підмор)	1.Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудника акарапідозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м. Київ «Вища школа» 2003р., п.3.7
		Виявлення збудника нозематозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м. Київ «Вища школа» 2003р., п.5.7
		Виявлення збудника варроатозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м. Київ «Вища школа» 2003р., п.3.7
254	Фекалії	Виявлення збудника фасціольозу жуйних	Виявлення збудника фасціольозу жуйних за «Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008 р., п.2.3.1
255	Сироватка крові	Виявлення збудника дирофіляріозу	Методичні вказівки з діагностики філяріатозів тварин та стратегія основних лікувально-профілактичних заходів при них. Київ 2002р.
		Виявлення збудника ситаріозу	Рекомендації про заходи профілактики та терапії ситаріозу великої рогатої худоби. Київ 2003 р.
		Виявлення збудника ситаріозу	Рекомендації про заходи профілактики та терапії ситаріозу великої рогатої худоби. Київ 2003 р.
	Рогатинський відділ, 77000, Івано-Франківська обл., Івано-Франківський р-н, м. Рогатин, вул. Галицька, буд.124.		
256	М'ясо й вироби з м'яса. М'ясо й птиця свіжі, охолоджені та заморожені, напівфабрикати м'ясні. Субпродукти сільсько-господарських тварин та птиці	1.Відбір зразків	ДСТУ 7992:2015
			ДСТУ 8051:2015
			Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р
			Наказ МінАПК №548 від 19.07.2012р.
		2.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, консистенція, смак та запах, вид на розрізі	
			ДСТУ 4433:2005 п.5.1.2.т1
			ДСТУ 4435:2005 п.5.1.2.т1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 4436:2005 п.5.1.2.т1
			ДСТУ 4589:2006 п.5.1.2.т1,2
			ДСТУ 4590:2005 п.5.1.2.т1,2
			ДСТУ 4450:2005 п.3т1
			ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2.т.3
			ДСТУ 7158:2010
			ДСТУ 6030:2008 п.5.1.1.т1
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення рН-м’яса	ДСТУ ISO 2917-2001 (ISO 2917:1974, IDT)
		Визначення масової частки нітриту натрію	ДСТУ ISO 2918:2005
		Визначення масової частки вологи	QI 7.2/01-16 (ГОСТ 9793-74) (редакція 02) від 14.12.2022 р. Визначення вологи в м’ясних продуктах.
		4.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 8381:2015, п.10
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
257	Ковбаси, кулінарні вироби з м’яса та птиці, напівфабрикати з м’яса та м’яса птиці	1.Відбір зразків	Постанова КМУ №833 від 14.06.2002р.
			ДСТУ 8051:2015
		2.Органолептичні випробування:зовнішній вигляд, консистенція, смак та запах, форма	ДСТУ 4433:2005 п.5.1.2.т1
			ДСТУ 4435:2005 п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 4436:2005 п.5
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вологи	QI 7.2/01-16 (ГОСТ 9793-74) Визначення вологи в м’ясних продуктах. Редакція 02 від 14.12.2022р.
		Визначення хлористого натрію	QI 7.2/12-15 (ГОСТ 9957-73) Визначення хлористого натрію в ковбасних та м’ясних виробках. Редакція 02 від 14.12.2022р
		Визначення загального вмісту нітриту	ДСТУ ISO 2918:2005 (ISO 2918:1975, IDT)
		4.Мікробіологічні випробування:	
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення Staphylococcus aureus	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Proteus	ДСТУ 7444:2013
258	Молоко та молокопродукти	1.Відбір зразків	ДСТУ 8051:2015 п.4.4.1.2
			ДСТУ ISO 707:2002
		2.Органолептичні випробування: смак та запах, зовнішній вигляд, консистенція	ДСТУ 2661:2010 п.5.2.1.т.1
			ДСТУ 4417:2005 п.5.1.2.т1
			ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2.т1
		3.Фізико-хімічні показники:	
		Визначення білку	ДСТУ ISO 8968-1:2005
		Визначення вологи	ДСТУ 8552:2015 п.7.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення кислотності	QI-7.2/01-26 (ГОСТ 3624-92) (редакція 02) від 14.12.2022р. Визначення кислотності в молоці
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015
		Визначення аміаку	ДСТУ 7359:2013
		Визначення пероксиду водню	ДСТУ 7356:2013
		Визначення інгібіторів	QI-7.2/02-100 (настанова до набору Дельво-тест) Інструкція з визначення інгібіторів. Редакція 01 від 16.01.2023
		Визначення хлористого натрію	QI 7.2/01-34 Визначення хлористого натрію в молочних продуктах Редакція 02 від 14.12.2022р. ДСТУ ISO 1738:2005
		Визначення соматичних клітин	ДСТУ ISO 13366-1/IDF 148-1:2014 (ISO 13366-1:2008/IDF 148-1:2008, ISO 13366-1:2008/Cor 1:2009, IDT)
		Визначення Хлорамфеніколу	Методичні рекомендації з визначення хлорамфеніколу в зразках збірного молока за допомогою тест-смужок «чарм роза хлорамфенікол тест» для імунорецепторного аналізу (Київ 2012) МР №4 від 28.12.11
		4.Мікробіологічні випробування	
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT) ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (EN ISO 4833-1:2013, IDT) ДСТУ 7357:2013 п.9
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97 ДСТУ 7357:2013п.10
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
259	Сири сичужні та кисломолочні. Вироби з сиру.	1.Відбір зразків	ДСТУ 8051:2015 п.4.4.1.2
			ДСТУ 707:2002 п.16.3
		2.Органолептичні випробування: колір, смак та запах, зовнішній вигляд, консистенція, форма	ДСТУ 4421:2005 п.5.1.2.т1
		3.Мікробіологічні випробування	
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT) ДСТУ 7357:2013п.9
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97 ДСТУ 7357:2013п.10
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
		Визначення Staphylococcus aureus	ГОСТ 30347-97 п.5.1 ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
260	Яйця та яйце продукти. Яєчний порошок.	1.Відбір зразків	ДСТУ 8051:2015 п.4.4.1.2 ДСТУ 5028:2008, п11.
		2.Органолептичні випробування: білок та жовток, запах вмісту яйця, повітряна камера, шкарлупа	ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1.т.1 ДСТУ 5028:2008 п.4.12 т.2
		3.Мікробіологічні випробування:	
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)
261	Жири тваринні і рослинні та олії	1.Відбір зразків	ДСТУ 4349:2004
		2.Органолептичні випробування: смак та запах, прозорість	ДСТУ 4492:2017

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вмісту вологи	ДСТУ ISO 662:2004 (ISO 662:1998, IDT) п7 метод А, п.8 метод В
		Визначення кислотного числа в олії	ДСТУ ISO 4350:2004
		Визначення нерозчинних домішків	ДСТУ EN ISO 663:2019
		Визначення пероксидного числа в жирах рослинних та оліях	ДСТУ ISO 4570:2006
		Визначення йодного числа в оліях рослинних	ДСТУ ISO IEN 3961:2019
			ДСТУ 4569:2006 ?
262	Продукти бджільництва. Мед	1.Відбір зразків	ДСТУ 4497:2005 п.10.1
		2.Органолептичні випробування: смак та аромат, колір, консистенція, кристалізація, ознаки бродіння (розкисання), механічні домішки	ДСТУ 4497:2005п.10.2
		3.Фізико-хімічні показники:	
		Визначення масової частки води	ДСТУ 4497:2005 п.10.4
		Визначення діастазного числа	ДСТУ 4497:2005 п.10.6
		Визначення кислотності	ДСТУ 4497:2005 п.10.8
263	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена, в'ялена, баличні вироби, рибні консерви та пресерви	1.Відбір зразків	ДСТУ 8051:2015 п.4.4.1.2. ДСТУ 2284:2010 п.9.
		2.Органолептичні випробування: стан риби, зовнішній вигляд, смак та запах, колір	ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1.т.1
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вологи	ДСТУ 8029:2015
		4.Мікробіологічні випробування:	
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ15.2-5.3-005:2007 п.7.1
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ15.2-5.3-005:2007 п.7.2
		Визначення сульфітрeredукувальних клостридій	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ15.2-5.3-005:2007 п.7.6
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема бактерії роду Salmonella	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ15.2-5.3-005:2007 п.7.8
		Визначення Staphylococcus aureus	Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва консервів з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Методичні вказівки МВ15.2-5.3-005:2007 п.7.3
264	Хліб та хлібобулочні вироби.	1.Відбір зразків	ДСТУ 7044:2022 п.5.
			ДСТУ 4619:2006 п.5
		2.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, смак та запах, колір, стан м’якучки	ДСТУ 7044-2009 п.6
			ДСТУ 7517:2014 п.5.1.2.т.1
			ДСТУ-П 4587:2006
			ДСТУ 4505:2005 п.3.т.1.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ-П 4583:2006 п.4.3.2.т.1
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки вологи	ДСТУ 7045:2009 п.4
		Визначення кислотності	ДСТУ 7045:2009 п.5
		4.Мікробіологічні випробування:	
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Визначення дріжджів і пліснявих грибів	ДСТУ ISO 7954:2006
265	Овочі, плоди, ягоди, бахчеві культури, фрукти.	1.Відбір зразків	ДСТУ ISO 874-2002 (ISO 874:1980, IDT) п.4
		2.Органолептичні випробування: зовнішній вигляд, смак та запах, колір	ДСТУ 7035:2009 п.5.1.1.т.1
			ДСТУ 3247-95 п.4.1.7.т.1
			ДСТУ 3234-95 п.3.1.6.т.3.1
			ДСТУ 7033:2009 п.5.1.1.т.1
			ДСТУ 8133:2015п.10.2
			ДСТУ 7037:2009п.5.1.1.т.1
			ДСТУ 3280-95 п.5.1.1.т.1
			ДСТУ 8147:2015 п.5.2.т.1
			ДСТУ 3233-95 п.3.1.4.т.3.1
			ДСТУ 292-91 п.1.1.1.т.1
			ДСТУ 6010:2008 п.5.1.т.1,п.5.2.т.2
			ДСТУ 6011:2008 п.4.1.2.т.1
			ДСТУ 318-91 п.1.1.1.т.1
			ДСТУ 3246-95 п.4.1.2.т.1
			ДСТУ 2659-94 п.3.1.1.т.1
			ДСТУ 2660-94 п.3.1.1.т.1
			ДСТУ 2438:2014 п.3.1.1.т.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 8326:2015 п.4.4.т.1
			ДСТУ 3805-98 п.4.4.т.1
			ДСТУ 9221:2023
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вмісту нітратів	ДСТУ 4948:2008
266	Вода питна та відкритих водойм	1.Відбір зразків	ДСТУ ISO 5667-2:2003 п.4.
267	Вода (питна, ставкова, річкова та інші)	1.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення нітритів	ДСТУ ISO 6777:2003 (ISO 6777:1984, IDT)
		Визначення нітрату	ДСТУ 4078-2001 ДСТУ ISO 7890-1:2003 (ISO 7890-1:1986, IDT)
		Визначення масової концентрації аміака і іонів амонію	ДСТУ ISO 7150-1:2003 (ISO 7150/1:1984, IDT)
		Визначення загальної твердості	QI-7.2/01-10 (ГОСТ 4151-72) Визначення твердості у воді редакція 02 від 14.14.2022р.
		Визначення хлоридів	ДСТУ ISO 9297:2007 (ISO 9297:1989, IDT)
		Визначення вмісту сульфатів	QI-7.2/01-40 (ГОСТ 4389-72) Визначення вмісту сульфатів в питній воді редакція 02 від 14.14.2022р.
		Визначення рН	ДСТУ 4077-2001 (ISO 10523:1994, MOD)
		Визначення загального заліза	QI-7.2/01-39 (ГОСТ 4011-72) Визначення загального заліза у питній воді редакція 02 від 14.14.2022р.
		Визначення вмісту сухого залишку	QI-7.2/01-38 (ГОСТ 18164-72) Визначення вмісту сухого залишку в питній воді редакція 02 від 14.14.2022р.
		Визначення смаку та запаху	QI-7.2/01-42 (ГОСТ 3351-74) Визначення смаку, запаху, каламутності у питній воді редакція 02 від 14.14.2022р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення каламутності	QI-7.2/01-42 (ГОСТ 3351-74) Визначення смаку, запаху, каламутності у питній воді редакція 02 від 14.14.2022р.
		Визначення забарвленості	ДСТУ ISO 7887:2003
		Визначення загальної лужності	ДСТУ ISO 9963-1:2007
		Визначення окиснюваності	ДСТУ ISO 8467:2021
			М.В. 1.1.2018р.
		Визначення залишкового хлору	QI-7.2/01-41 (ГОСТ 18190-72) Визначення вільного активного хлору у питній воді редакція 02 від 14.14.2022р.
268	Вода питна централізованого та нецентралізованого водопостачання зокрема фасована та нефасована	1.Мікробіологічні випробування:	
		Визначення загального мікробного числа	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води п.7
		Визначення загальних коліформ	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води п.8
		Визначення E.Coli	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води п.8
		Виявлення патогенних мікроорганізмів в т.ч. сальмонели	МВ 10.2.1-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води п.9
		Визначення ентерококів	ДСТУ ISO 7899-1-2001 (ISO 7899-1:1998, IDT)
269	Змиви з поверхонь об’єктів ветеринарного нагляду (підприємства переробні, зберігання, транспортування, реалізація сировини та продуктів харчування)	1.Відбір зразків	ДСТУ ISO 18593:2006
			Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
		2.Мікробіологічні випробування :	
		Визначення загальної кількості мікроорганізмів	«Методичні вказівки щодо санітарно-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		(загального мікробного числа)	мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду» (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
		Виявлення БГКП	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду» (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
270	Повітря робочої зони, виробничих, житлових та нежитлових приміщень	1.Відбір зразків	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду» (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
		2.Мікробіологічні випробування:	
		Визначення загального мікробного числа	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду», Київ-2013р.
		Визначення пліснявих грибів	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду» (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
271	Змиви з об’єктів виробництва та реалізації, житлових та нежитлових приміщень, в т.ч. навчальних, лікувальних та оздоровчих закладів	1.Відбір зразків	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду» (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
		2.Мікробіологічні випробування:	
		Виділення бактерії групи кишкової палички	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду» (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
		Виділення мікроорганізмів роду Salmonella	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду» (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
		Виділення Staphylococcus aureus	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду» (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
272	Змиви з матеріалу та інструментарію	1.Мікробіологічні випробування:	
		Стерильність	Наказ № 720 від 31.07.78р. Контроль стерильності виробів медичного призначення МВ -1-2004 Наказ МОЗ України № 322 /1 від 7.12.2004р. QI -7.2/02-94 (Наказ №720 від 31.07.1978р.) Інструкція про проведення дослідження матеріалу та інструментарію на стерильність. Редакція 01 від 14.12.2018р.
273	Готові кулінарні вироби у т.ч. продукція громадського харчування	1.Мікробіологічні випробування:	
		Готування проб, суспензій, розведень	ДСТУ ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
		Визначення мезофільних анаеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
		Виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)	ГОСТ 30518-97
		Виявлення патогенних мікроорганізмів зокрема	ДСТУ EN 12824:2004 (EN 12824:1997, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		бактерії роду Salmonella	
		Визначення Staphylococcus aureus	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Proteus	ДСТУ 7444:2013
		Визначення вмісту нерозчинних домішок	ДСТУ ISO 663:2003
		Визначення пероксидного числа в жирах рослинних та оліях	ДСТУ ISO 4570:2006
		Визначення йодного числа в оліях рослинних	ДСТУ ISO IEN 3961-2019
274	Патологічний/біологічний матеріал.	1.Бактеріологічні випробування:	
		Виявлення сальмонельозу	ДСТУ 4769:2007
		Виявлення збудника колібактеріозу	Міністерство сільського господарства і продовольства України Головне управління ветеринарної медицини з державною ветеринарною інспекцією Настанова з лабораторної діагностики ешерихіозу (колібактеріозу) тварин, 1995р. (А.М. Головка, В.О. Ушкалов, П.П. Фукс) Настанова «З лабораторної діагностики ешерихіозу (колібактеріозу) тварин №15-14/6». Затверджена Міністерство сільського господарства і продовольства України Головне управління ветеринарної медицини з державною ветеринарною інспекцією, м.Київ 22.02.96 р.
		Виявлення збудника пастерильозу тварин та птиці	«Настанова з лабораторної діагностики пастерельозів тварин та птахів», затверджена Головним управлінням ветеринарної медицини з державною ветеринарною інспекцією Міністерства

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			сільського господарства і продовольства України 29.03.95 р.
		Виявлення збудника американського гнильця	Методичні вказів по диференційній діагностиці інфекційних хвороб розплоду бджіл, затверджені науково-методичною радою Державного департаменту ветмедицини Міністерства аграрної політики України 27.12.2001р.
		Виявлення збудника європейського гнильця	Методичні вказівки по диференційній діагностиці інфекційних хвороб розплоду бджіл, затверджені науково-методичною радою Державного департаменту ветмедицини Міністерства аграрної політики України 27.12.2001р.
275	Послід птиці, змиви з устаткування, зразки підстилки	Виявлення сальмонельозу	ДСТУ 4769:2007
276	Корми	Виявлення сальмонельозу	ДСТУ 4769:2007
277	Грунт	Виявлення збудника лактозо позитивної кишкової палички	МУ 2293-81 Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы. МУ 1446-76 Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы. QI-7.2/09-33 (МУ по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов от 19.01.1981г. № 2285-81)п 4.2. Визначення числа лактозо позитивних кишкових паличок (тетраційний метод). Редакція 02 від 27.12.2022р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення збудника патогенних ентеробактерій (в т.ч. сальмонели)	МУ 2293-81 Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы. МУ 1446-76 Методические указания по санитарно-микробиологическому исследованию почвы.
		Виявлення збудника сибірки	МР «Лабораторна діагностика сибірки тварин, індикація збудника із патологічного та біологічного матеріалу, сировини тваринного походження та об’єктів навколишнього середовища». Затверджені Міністерством аграрної політики та продовольства України, м. Київ 01.03.2014 р.
278	Культура мікроорганізму	Визначення чутливості культури до АБП	МВ Визначення чутливості мікроорганізмів до антибактеріальних препаратів від 05.04.2007 № 167
279	Вода (ставкова, річкова та інш.)	Визначення числа лактозо позитивних кишечних паличок	МУ по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов от 19.01.1981 г. № 2285-81
			QI-7.2/09-33 (МУ по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов от 19.01.1981г. № 2285-81)п 4.2. Визначення числа лактозо позитивних кишкових паличок (тетраційний метод). Редакція 02 від 27.12.2022р.
280	Змиви підприємств м’ясопереробної промисловості, об’єкти торгівлі	Виділення бактерії групи кишкової палички	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
		Виділення мікроорганізмів роду Salmonella	Методичні вказівки щодо санітарно-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
			мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду (протокол № 1 від 19.12.2013 р.)
281	Сироватка крові	1.Імунологічні дослідження:	
		Виявлення антитіл до збудника бруцельозу тварин методом РБП, РЗК, РА	Настанова по діагностиці бруцельозу тварин № 15-14/55 від 10.02.98 р.
		Виявлення антитіл до збудника лейкозу ВРХ методом РІД	ДСТУ 8671:2016
		Виявлення антитіл до збудника Сапу коней методом РЗК	Методичні вказівки з діагностики сапу № 214 від 11.06.2010 р.
		Виявлення антитіл до збудника Ньюкаслівської хвороби птиці методом РЗГА	ДСТУ 8663:2016
282	Ґрунт	1.Паразитологічні випробування:	
		Виявлення в ґрунті збудників паразитарних захворювань за Романенко Н.А.	«Методические указания «Методы санитарно - паразитологических исследований». МУК 4.2.796-99
283	Бджоли (живі або підмор)	Виявлення збудника акарапідозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м.Київ «Вища школа» 2003р.
		Виявлення збудника варроатозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м.Київ «Вища школа» 2003р.
		Виявлення збудника нозематозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м.Київ «Вища школа» 2003р.
284	Фекалії	Виявлення збудника фасціольозу жуйних	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» .м. Біла Церква 2008 р.
Снятинський відділ, 78300, Івано-Франківська обл., Коломийський р-н, м. Снятин, вул. Винниченка, буд. 11А			
285		1.Відбір зразків	ДСТУ ISO 5667-1:2003

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
	Вода питна, вода відкритих водойм, вода з тваринницьких приміщень		ДСТУ ISO 5667-2:2003
286	Змиви з об’єктів, туш, яєць	1.Відбір зразків	МР від 19.12.2013 п.2.2 («МВ щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають вет. нагляду» затверджено Науково - методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (прот. №1 від 19.12.2013 р.). Постанова МОЗ № 139 від 07.11.2001р. ДСП 4.4.5.078-2001 МУ по контролю качества дезинфекции объектов, подлежащих ветеринарному надзору №432-3 від 16.05.1988
287	Послід птиці, підстилка, меконій, яєчна шкарлупа, ембріони-задохлики	1.Бактеріологічні випробування:	
		Виявлення збудника сальмонельозу	ДСТУ 4769:2007
288	Патологічний/біологічний матеріал, залози, внутрішні органи тварин та птиці, пат.матеріал від загинув тварин та фекалії	Виявлення збудника сальмонельозу	ДСТУ 4769:2007
		Виявлення збудника лістеріозу	«Лабораторна діагностика лістеріозу тварин. Методичні рекомендації», затв. науково-методичною радою ДДВМ Мінагрополітики України 20.12.2006р.
		Визначення чутливості до антибіотиків збудників інфекційних захворювань	Методичні вказівки визначення чутливості мікроорганізмів до антибактеріальних препаратів від 25.12.2014р.
289	Патологічний/біологічний матеріал	Виявлення збудників європейського та американського гнильців бджіл	Методичні вказівки по диференційній діагностиці інфекційних хвороб розплоду бджіл», затверджені Науково- методичною радою Державного департаменту ветмедицини

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Міністерства аграрної політики України 27.12.2001р. «Методические указания полабораторной диагностики европейского гнильца пчел», утверждены начальником Главного управления ветеринарии Государственного агропромышленного комитета СССР А.Д.Третьяков 15.08.1986г.
290	Корми для непродуктивних тварин (сухі та консервовані) корми комбіновані для с/г тварин	1.Мікробіологічні випробування:	
		Визначення загального бактеріального обсіменіння	ДСТУ 7469:2013
		Виявлення ентеропатогенних штамів кишкової палички (E.coli)	ДСТУ 7469:2013 Методичні рекомендації щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин від 21.12.2012 р.
		Виявлення токсинотворних анаеробів	ДСТУ 7469:2013
			Методичні рекомендації щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин від 21.12.2012 р.
		Виявлення патогенних мікроорганізмів, у т.ч. сальмонели	ДСТУ EN 12824:2004
			ISO 6579-1:2017 Методичні рекомендації щодо бактеріологічного аналізу кормів
		1.Мікробіологічні випробування:	
291	Вода питна, вода відкритих водойм, вода з тваринницьких приміщень	Визначення загального мікробного числа	ДСТУ ISO 6222:2002 (ISO 6222:1999, IDT) МВ 10.2-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води. Наказ МОЗ № 60 від 03.02.2005 п.7
		Виявлення БГКП (колі-форми)	МВ 10.2-113-2005 Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води. Наказ МОЗ № 60 від 03.02.2005 п.8

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
292	Змиви з об’єктів, туш, яєць	1.Мікробіологічні випробування:	
		Виявлення патогенних мікроорганізмів, в т.ч. сальмонели	МР від 19.12.2013 п. 2.6.1 («Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контр.»)
		Виявлення БГКП, (E.coli)	МР від 19.12.2013 п. 2.5.1 («Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контр.»)
293	Ґрунт	Виявлення будника сибірки	МВ Лабораторна діагностика сибірки тварин, індикація збудника з патологічного матеріалу, сировини тваринного походження та об’єктів навколишнього середовища . Протокол №6 від 10.10.2014 р.
			Методические указания по лабораторной диагностике сибирской язвы у животных и людей и обнаружению возбудителя сибирской язвы в сырье животного происхождения и объектах внешней среды от 01.09.1986 г.
294	Фекалії	1.Паразитологічні випробування:	
		Виявлення збудника фасціольозу жуйних	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
		Виявлення збудника диктіокаульозу жуйних	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.
295	Бджоли (живі або підмор)	Виявлення збудника акарапідозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м. Київ. 2003р.
		Виявлення збудника вароатозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м. Київ. 2003р.
		Виявлення збудника нозематозу бджіл	«Паразитологія та інвазійні хвороби тварин» м. Київ. 2003р.
296	Кров	Виявлення збудника ситаріозу тварин	«Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин» м. Біла Церква 2008р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

1	2	3	4
297	Кров, сироватка крові	1.Імунологічні випробування:	
		Виявлення антитіл до збудника лейкозу ВРХ методом РІД	ДСТУ 8671:2016
		Виявлення антитіл до збудника ньюкаслської хвороби методом РЗГА	ДСТУ 8663:2016
		Визначення антитіл до збудника бруцельозу тварин методом РБП, РЗК, РА	Настанова по діагностиці бруцельозу тварин за № 15-14 / 55 від 10.02.1998 р.
		Визначення антитіл до збудника сапу коней методом РЗК	МВ з діагностики сапу (затверджені наказом Державного комітету ветмедицини України від 11.06.2010 р. № 214).

ДОПОВНЕННЯ ДО СФЕРИ АКРЕДИТАЦІЇ

Івано-Франківської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів

№ п/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
Україна, 76019, Івано-Франківська обл., м. Івано-Франківськ, вул. Берегова, буд. 24			
298	Жири рослинні та тваринні.	Хроматографічні випробування:	
		Визначення жирно-кислотного складу (в т.ч. транс-ізомерів жирних кислот) методом газової хроматографії..	ДСТУ ISO 5508-2001(ISO 5508:1990, IDT)
			ДСТУ ISO 5509-2002(ISO 5509:2000, IDT) п.5
			ДСТУ ISO 15304:2007(ISO 15304:2002, IDT)
			МР «Визначення вмісту транс-ізомерів жирних кислот в харчових продуктах у відсотковому співвідношенні до жирнокислотного складу з

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

			використанням методу газової хроматографії від 29.05.2024 р. QI-7.2/01-15 (ДСТУ ISO 5508-2001, ДСТУ ISO 5509-2002, ДСТУ ISO 15304:2007, Спрощений протокол ВООЗ для вимірювання вмісту транс-жирних кислот у відсотковому відношенні до загальної кількості жирних кислот у харчових продуктах) Вимірювання вмісту транс-жирних кислот у відсотковому співвідношенні до загальної кількості жирних кислот у харчових продуктах. Редакція 01 від 09.11.2023р.
299	Масло, маргарини, майонез спреди.	Хроматографічні випробування: Визначення жирно-кислотного складу (в т.ч. транс-ізомерів жирних кислот) методом газової хроматографії..	
			ДСТУ ISO 5508-2001(ISO 5508:1990, IDT)
			ДСТУ ISO 5509-2002, п.5(ISO 5509:2000, IDT)
			ДСТУ ISO 15304:2007 (ISO 15304:2002, IDT)
			ДСТУ ISO15885/ IDF 184:2008(ISO 15885:2002/IDF 184:2002, IDT)
			ДСТУ ISO 15884 /IDF 182:2008 (ISO 15884:2002/IDF 182:2002, IDT)
			ДСТУ ISO14156:2005(IDF 172:2001) (ISO 14156:2001, IDT; IDF 172:2001, IDT)
			QI-7.2/01-15 (ДСТУ ISO 5508-2001, ДСТУ ISO 5509-2002, ДСТУ ISO 15304:2007, Спрощений протокол ВООЗ для вимірювання вмісту транс-жирних кислот у відсотковому відношенні до загальної кількості жирних кислот у харчових продуктах) Вимірювання вмісту транс-жирних кислот у відсотковому співвідношенні до

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

			загальної кількості жирних кислот у харчових продуктах. Редакція 01 від 09.11.2023р.
			МР «Визначення вмісту транс-ізомерів жирних кислот в харчових продуктах у відсотковому співвідношенні до жирнокислотного складу з використанням методу газової хроматографії від 29.05.2024 р.
			МР «Визначення жирно-кислотного складу у молоці та молочних продуктах методом газової хроматографії» від 20.12.2018р.
		Визначення чистоти молочного жиру методом газохроматографічного аналізу тригліцеридів	ДСТУ EN ISO 17678:2022 (EN ISO17678:2019,IDT; ISO 17678:2019, IDT)
			ДСТУ ISO 14156:2005(IDF 172:2001) (ISO 14156:2001, IDT; IDF 172:2001, IDT)
			ISO 17678:2019, IDF 202:2019
			QI-7.2/01-32 (ДСТУ EN ISO 17678:2022) Визначення чистоти молочного жиру з допомогою аналізу тригліцеридів методом газової хроматографії. Редакція 01 від 12.12.2023р
300	Молоко і молокопродукти (в т.ч.сухі, консерви молочні)	Хроматографічні випробування:	
		Визначення жирно-кислотного складу (в т.ч. транс-ізомерів жирних кислот) методом газової хроматографії.	ДСТУ ISO 5508-2001(ISO 5508:1990, IDT)
			ДСТУ ISO 5509-2002, п.5(ISO 5509:2000, IDT)
			ДСТУ ISO15884:2008(ISO 15884:2002/IDF 182:2002, IDT)
			ДСТУ ISO15885/ IDF 184:2008 (ISO 15885:2002/IDF 184:2002, IDT)
			ДСТУ ISO14156:2005(IDF 172:2001) (ISO 14156:2001, IDT; IDF 172:2001, IDT)
			ДСТУ ISO 15304:2007(ISO 15304:2002, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

			МР «Визначення вмісту транс-ізомерів жирних кислот в харчових продуктах у відсотковому співвідношенні до жирнокислотного складу з використанням методу газової хроматографії. від 29.05.2024 р.
			МР «Визначення жирно-кислотного складу у молоці та молочних продуктах методом газової хроматографії» від 20.12.2018р
			QI-7.2/01-15 (ДСТУ ISO 5508-2001, ДСТУ ISO 5509-2002, ДСТУ ISO 15304:2007, Спрощений протокол ВООЗ для вимірювання вмісту транс-жирних кислот у відсотковому відношенні до загальної кількості жирних кислот у харчових продуктах) Вимірювання вмісту транс-жирних кислот у відсотковому співвідношенні до загальної кількості жирних кислот у харчових продуктах. Редакція 01 від 09.11.2023р.
		Визначення чистоти молочного жиру методом газохроматографічного аналізу тригліцеридів	ДСТУ EN ISO 17678:2022 (EN ISO 17678:2019, IDT; ISO 17678:2019, IDT)
			ДСТУ ISO 14156:2005(IDF 172:2001) (ISO 14156:2001, IDT; IDF 172:2001, IDT)
			ISO 17678:2019, IDF 202:2019
			QI-7.2/01-32 (ДСТУ EN ISO 17678:2022) Визначення чистоти молочного жиру з допомогою аналізу тригліцеридів методом газової хроматографії. Редакція 01 від 12.12.2023р
301	Сири сичужні та кисломолочні.	Хроматографічні випробування:	
			ДСТУ ISO 5508-2001(ISO 5508:1990, IDT)
			ДСТУ ISO 5509-2002, п.5(ISO 5509:2000, IDT)

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

		Визначення жирно-кислотного складу (в т.ч. транс-ізомерів жирних кислот) методом газової хроматографії.	ДСТУ ISO15884:2008(ISO 15884:2002/IDF 182:2002, IDT)
			ДСТУ ISO15885/ IDF 184:2008(ISO 15885:2002/IDF 184:2002, IDT)
			ДСТУ ISO14156:2005(IDF 172:2001) (ISO 14156:2001, IDT; IDF 172:2001, IDT)
			ДСТУ ISO 15304:2007(ISO 15304:2002, IDT)
			МР «Визначення жирно-кислотного складу та молочних продуктів методом газової хроматографії», затверджені Науково-методичною радою Держпродспоживслужби від 20.12.2018р.
			МР «Визначення вмісту транс-ізомерів жирних кислот в харчових продуктах у відсотковому співвідношенні до жирно-кислотного складу з використанням методу газової хроматографії від 29.05.2024 р.
			QI-7.2/01-15 (ДСТУ ISO 5508-2001, ДСТУ ISO 5509-2002, ДСТУ ISO 15304:2007, Спрощений протокол ВООЗ для вимірювання вмісту транс-жирних кислот у відсотковому відношенні до загальної кількості жирних кислот у харчових продуктах). Вимірювання вмісту транс-жирних кислот у відсотковому співвідношенні до загальної кількості жирних кислот у харчових продуктах. Редакція 01 від 09.11.2023р
		Визначення чистоти молочного жиру методом газохроматографічного аналізу тригліцеридів	ДСТУ EN ISO 17678:2022 (EN ISO17678:2019, IDT; ISO 17678:2019, IDT)
			ДСТУ ISO 14156:2005(IDF 172:2001) (ISO 14156:2001, IDT; IDF 172:2001, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.

до атестата про акредитацію № 20100

на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

			QI-7.2/01-32 (ДСТУ EN ISO 17678:2022) Визначення чистоти молочного жиру з допомогою аналізу тригліцеридів методом газової хроматографії Редакція 01 від 12.12.2023р
			EN ISO 17678:2019, IDF 202:2019
302	Хліб та хлібобулочні вироби, вироби сухарні, печиво та вироби кондитерські.	Хроматографічні випробування:	
		Визначення жирно-кислотного складу (в т.ч. транс-ізомерів жирних кислот) методом газової хроматографії.	QI-7.2/01-15 (ДСТУ ISO 5508-2001, ДСТУ ISO 5509-2002, ДСТУ ISO 15304:2007, Спрощений протокол ВООЗ для вимірювання вмісту транс-жирних кислот у відсотковому відношенні до загальної кількості жирних кислот у харчових продуктах) Вимірювання вмісту транс-жирних кислот у відсотковому співвідношенні до загальної кількості жирних кислот у харчових продуктах. Редакція 01 від 09.11.2023р.
			МР «Визначення вмісту транс-ізомерів жирних кислот в харчових продуктах у відсотковому співвідношенні до жирнокислотного складу з використанням методу газової хроматографії від 29.05.2024 р.
303	Готові страви	Хроматографічні випробування:	
		Визначення жирно-кислотного складу (в т.ч. транс-ізомерів жирних кислот) методом газової хроматографії.	QI-7.2/01-15 (ДСТУ ISO 5508-2001 ДСТУ ISO 5509-2002, ДСТУ ISO 15304:2007, Спрощений протокол ВООЗ для вимірювання вмісту транс-жирних кислот у відсотковому відношенні до загальної кількості жирних кислот у харчових продуктах) Вимірювання вмісту транс-жирних кислот у відсотковому співвідношенні до

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від “18” липня 2025 р.
до атестата про акредитацію № 20100
на заміну виданого від “19” березня 2023 р. у зв’язку з внесенням змін

			загальної кількості жирних кислот у харчових продуктах. Редакція 01 від 09.11.2023р.
			МР «Визначення вмісту транс-ізомерів жирних кислот в харчових продуктах у відсотковому співвідношенні до жирнокислотного складу з використанням методу газової хроматографії від 29.05.2024 р.