

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

СФЕРА АКРЕДИТАЦІЇ
Львівської регіональної державної лабораторії Державної служби України
з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів
(назва випробувальної лабораторії, центру)

№ з/п	Назва об’єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.)	Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів), що визначаються	Позначення нормативних документів на методи випробувань
1	2	3	4
79024, м. Львів, вулиця Промислова, 7			
1.	Харчова продукція та корми	1. Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Масова частка свинцю (метод ААС ЕТ)	МВ-08/19 (ДСТУ EN 14084:2022) Визначення токсичних елементів (свинцю) у сировині, харчових продуктах та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією від 10.06.2024 р.
		Масова частка кадмію (метод ААС ЕТ)	МВ-09/19 (ДСТУ EN 14084:2022) Визначення токсичних елементів (кадмію) у сировині, харчових продуктах та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією від 10.06.2024 р.
		Масова частка миш’яку (метод ААС ЕТ)	МВ-06/19 (ДСТУ EN 14084:2022) Визначення токсичних елементів (миш’яку) у сировині, харчових продуктах та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією від 10.06.2024 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Масова частка ртуті (метод ААС-безполуменевої)	МВ-07/19 (ГОСТ 26927-86) Визначення ртуті у сировині, харчових продуктах та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії (холодного пару) від 01.07.2022 р.
		Масова частка міді (метод ААС полум'я)	МВ-46/23 (ДСТУ EN 14084:2022, ДСТУ ISO 15586:2012) Визначення токсичних елементів (міді, цинку) у сировині, харчових продуктах, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектрометрії з атомізацією у полум'ї від 10.06.2024 р.
		Масова частка цинку (метод ААС полум'я)	МВ-46/23 (ДСТУ EN 14084:2022, ДСТУ ISO 15586:2012) Визначення токсичних елементів (міді, цинку) у сировині, харчових продуктах, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектрометрії з атомізацією у полум'ї від 10.06.2024 р.
		Масова частка заліза (метод ААС полум'я)	МВ-45/23 (ДСТУ EN 14084:2022) Визначення заліза у сировині, харчових продуктах та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з атомізацією у полум'ї від 10.06.2024 р.
		2. Хроматографічні випробування	
		2.1 Пестициди (метод ГХ):	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ, гексахлорбензол, гептахлор, гептахлор ендо-епоксид, гептахлор екзо-епоксид, альдрін, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДД, 4,4-ДДТ, 2,4-ДДЕ, 2,4-ДДД, 2,4-ДДТ)	ДСТУ EN 1528-1-2002 (EN 1528-1:1996, IDT)
			EN 1528-2: 1996
			EN 1528-3: 1996
			EN 1528-4: 1996
			ДСТУ EN 12393-1: 2003 (EN 12393-1:1998, IDT)
			ДСТУ EN 12393-2: 2003 (EN 12393-2:1998, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ EN 12393-3: 2003 (EN 12393-3:1998, IDT)
			МВ-70/23 (ДСТУ EN 1528-1-2002, EN 1528-2: 1996, EN 1528-3: 1996, EN 1528-4: 1996) Визначення вмісту пестицидів та поліхлорованих біфенілів в жирowych харчових продуктах, сировині методом газової хроматографії від 17.07.2023 р.
			МВ-71/23 (ДСТУ EN 12393-1: 2003, ДСТУ EN 12393-2: 2003, ДСТУ EN 12393-3: 2003) Визначення вмісту залишків пестицидів в нежирових харчових продуктах та сировині методом газової хроматографії від 17.07.2023 р.
		2.2 Пестициди (метод ГХ):	
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудін, метафос (паратіон-метил), карбофос, кумафос, хлорпіріфос)	ДСТУ EN 1528-1-2002 (EN 1528-1:1996, IDT)
			EN 1528-2: 1996
			EN 1528-3: 1996
			EN 1528-4: 1996
			ДСТУ EN 12393-1: 2003 (EN 12393-1:1998, IDT)
			ДСТУ EN 12393-2: 2003 (EN 12393-2:1998, IDT)
			ДСТУ EN 12393-3: 2003 (EN 12393-3:1998, IDT)
			МВ-70/23 (ДСТУ EN 1528-1-2002, EN 1528-2: 1996, EN 1528-3: 1996, EN 1528-4: 1996) Визначення вмісту пестицидів та поліхлорованих біфенілів в жирowych харчових продуктах, сировині методом газової хроматографії від 17.07.2023 р.
			МВ-71/23 (ДСТУ EN 12393-1: 2003, ДСТУ EN 12393-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			2: 2003, ДСТУ EN 12393-3: 2003) Визначення вмісту залишків пестицидів в нежирових харчових продуктах та сировині методом газової хроматографії від 17.07.2023 р.
		2.3 Пестициди (метод ГХ):	
		Визначення залишкової кількості <i>синтетичних піретроїдів</i> (біфентрин, λ-цигалотрин, фенвалерат, дельтаметрин, циперметрин)	ДСТУ EN 1528-1-2002 (EN 1528-1:1996, IDT)
			EN 1528-2: 1996
			EN 1528-3: 1996
			EN 1528-4: 1996
			ДСТУ EN 12393-1: 2003 (EN 12393-1:1998, IDT)
			ДСТУ EN 12393-2: 2003 (EN 12393-2:1998, IDT)
			ДСТУ EN 12393-3: 2003 (EN 12393-3:1998, IDT)
			МВ-70/23 (ДСТУ EN 1528-1-2002, EN 1528-2: 1996, EN 1528-3: 1996, EN 1528-4: 1996) Визначення вмісту пестицидів та поліхлорованих біфенілів в жирових харчових продуктах, сировині методом газової хроматографії від 17.07.2023 р.
			МВ-71/23 (ДСТУ EN 12393-1: 2003, ДСТУ EN 12393-2: 2003, ДСТУ EN 12393-3: 2003) Визначення вмісту залишків пестицидів в нежирових харчових продуктах та сировині методом газової хроматографії від 17.07.2023р.
		2.4 Пестициди (метод ГХ):	
		Визначення залишкової кількості <i>хлорорганічних пестицидів</i> (α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ,	МВ-19/19 (ГОСТ 13496.20-87) Визначення вмісту

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		гексахлорбензол, гептахлор, гептахлор ендо-епоксид, гептахлор екзо-епоксид, альдрін, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДД, 4,4-ДДТ, 2,4-ДДЕ, 2,4-ДДД, 2,4-ДДТ)	пестицидів в кормах рослинного походження і комбікормах хроматографічними методами від 14.08.2023 р.
		2.5 Пестициди (метод ГХ):	
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудін, метафос (паратіон-метил), карбофос, кумафос, хлорпіріфос)	МВ-19/19 (ГОСТ 13496.20-87) Визначення вмісту пестицидів в кормах рослинного походження і комбікормах хроматографічними методами від 14.08.2023 р.
		2.6 Пестициди (метод ГХ):	
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (біфентрин, λ-цигалотрин, фенвалерат, дельтаметрин, циперметрин)	МВ-19/19 (ГОСТ 13496.20-87) Визначення вмісту пестицидів в кормах рослинного походження і комбікормах хроматографічними методами від 14.08.2023 р.
		2.7 Пестициди (метод ТШХ):	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ, гептахлор, альдрін, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДД, 4,4-ДДТ)	МВ-63/23 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у воді, продуктах харчування, сировині, ґрунті і тютюнових виробах методом ТШХ від 17.07.2023 р. МВ-19/19 (ГОСТ 13496.20-87) Визначення вмісту пестицидів в кормах рослинного походження і комбікормах хроматографічними методами від 14.08.2023 р.
		2.8 Пестициди (метод ТШХ, ГХ):	
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудін, метафос	МВ-68/23 (МУ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів в продуктах

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		(паратіон-метил), карбофос, хлорофос, ДДВФ)	рослинного і тваринного походження, сировині, кормах, воді, ґрунті хроматографічними методами від 17.07.2023 р.
		2.9 Пестициди (метод ТШХ, ГХ):	
		Визначення залишкової кількості <i>синтетичних піретроїдів</i> (фенвалерат, дельтаметрин, циперметрин)	МВ-69/23 (МУ 2473-81) Визначення вмісту синтетичних піретроїдів у воді, рослинах, ґрунті хроматографічними методами від 17.07.2023 р.
		2.10 Пестициди (метод ТШХ):	
		Визначення залишкової кількості <i>карбаматів</i> (ТМТД, фурадан)	МВ-25/19 (МУ 5044-89, МУ 2369-81, МУ 6135-91) Визначення пестицидів карбаматної групи у воді та сировині рослинного походження методом ТШХ від 14.08.2023 р.
		2.11 ПХБ (метод ГХ):	
		Визначення <i>поліхлорованих біфенілів</i> (ПХБ 28, ПХБ 52, ПХБ 101, ПХБ 138, ПХБ 153, ПХБ 180)	ДСТУ EN 1528-1-2002 (EN 1528-1:1996, IDT)
			EN 1528-2: 1996
			EN 1528-3: 1996
			EN 1528-4: 1996
			МВ-70/23 (ДСТУ EN 1528-1-2002, EN 1528-2: 1996, EN 1528-3: 1996, EN 1528-4: 1996) Визначення вмісту пестицидів та поліхлорованих біфенілів в жирових харчових продуктах, сировині методом газової хроматографії від 17.07.2023 р.
		3. Мікробіологічні показники:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ 7963 : 2015
			ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT;

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ISO 6887-1:2017, IDT)
			ДСТУ EN ISO 6887-4:2022 (EN ISO 6887-4:2017, IDT; ISO 6887-4:2017, IDT)
		Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)	ДСТУ 8446 : 2015
			ДСТУ ISO 4833 : 2006 (ISO 4833:2003, IDT)
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (EN ISO 4833-1:2013, IDT)
		БГКП (колі – форми)	ГОСТ 30518-97
			ДСТУ ISO 4832:2015 (ISO 4832:2006, IDT)
			МВ -78/23 (ГОСТ 30518-97) Метод виявлення бактерій групи кишкової палички (колі формних бактерій) у харчових продуктах та кормах від 01.08.2023р.
		E.coli	ДСТУ ГОСТ 30726-2002
			ДСТУ ISO 7251 : 2006 (ISO 7251 : 1993, IDT)
			ДСТУ ISO 16649-2 : 2014 (ISO 16649-2:2001 , IDT)
			ДСТУ ISO/TS 16649-3:2014 (ISO/TS 16649-3: 2005, IDT)
		Ентеробактерії	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
			ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Коагулазопозитивний стафілокок (St. aureus)	ГОСТ 10444.2-94
			ДСТУ EN ISO 6888-1 :2022 (EN ISO 6888-1 :2021, IDT; ISO 6888-1 :2021, IDT)
			ДСТУ EN ISO 6888-3 :2019 (EN ISO 6888-3 : 2003,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			IDT; ISO 6888-3 : 2003, IDT)
		Сульфітредукуючі клостридії	ДСТУ ISO 15213 : 2014 (ISO 15213:2003, IDT) МВ-24/19 (ГОСТ 29185-91, ГОСТ 9958-81, ГОСТ 10444.9-88) Виявлення сульфітредукуючих клостридій в тому числі <i>Clostridium perfringens</i> у харчових продуктах від 07.11.2023р.
		Cl.perfringens	ДСТУ ISO 7937 : 2006 (ISO 7937:2004, IDT) МВ-24/19 (ГОСТ 29185-91, ГОСТ 9958-81, ГОСТ 10444.9-88) Виявлення сульфітредукуючих клостридій в тому числі <i>Clostridium perfringens</i> у харчових продуктах від 07.11.2023р.
		Протей	ДСТУ 7444 : 2013
		Campylobacter spp.	ДСТУ ISO 10272-1:2007 (ISO 10272-1 : 2006,IDT) ДСТУ ISO/TS 10272-2:2015 (ISO/TS 10272-2:2006, IDT)
		B.cereus	ДСТУ ISO 7932 : 2007 (ISO 7932 : 2004, IDT) ДСТУ 8040:2015
		Плісняві гриби та дріжджі	ДСТУ ISO 7954 : 2006 (ISO 7954 : 1997, IDT) ДСТУ 8447 : 2015 ДСТУ 8630: 2016
		Ботуліністичний токсин , Cl.botulinum	ДСТУ 6042 : 2008
		Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	ДСТУ EN 12824 : 2004 (EN 12824 : 1997, IDT) ДСТУ FprEN ISO 6579-1:2016 (FprEN ISO 6579-1:2015, IDT; ISO/FDIS 6579-1:2015, IDT) Методичні рекомендації «Методи детекції бактерій

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			роду Salmonella, Listeria (L.monocytogenes) із харчових продуктів, продовольчої сировини та кормів для тварин з використанням автоматичних аналізаторів VIDAS». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол № 4 від 21.12.2011 р.) ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		L.monocytogenes	Методичні рекомендації «Методи детекції бактерій роду Salmonella, Listeria (L.monocytogenes) із харчових продуктів, продовольчої сировини та кормів для тварин з використанням автоматичних аналізаторів VIDAS». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол № 4 від 21.12.2011 р.) ДСТУ ISO 11290-1 : 2003 (ISO 11290-1: 1996 , IDT) 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)
		Молочнокислі бактерії	ДСТУ 7999 : 2015 ДСТУ ISO 15214 : 2007 (ISO 15214: 1998 , IDT)
		Желатинрозріджуючі м/о	МВ 15.2.-5.3.-004:2007 «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших живих ресурсів на підприємствах і

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			суднах». Затв. Державним комітетом рибного гостподарства України від 24 грудня 2007 р., п.7.8
		4. Радіологічні показники:	
		Питома активність радіонукліду цезію-137 (¹³⁷ Cs)	МВ-64/23 (МІА ГІР. Затверджено ГНМЦ «ВНІИФТРИ», 2003 г., 1996 г.) Методика вимірювання активності радіонуклідів з використанням сцинтиляційного гама- спектрометра з програмним забезпеченням ПРОГРЕС від 17.07.2023 р.
		Питома активність радіонукліду стронцію-90(⁹⁰ Sr)	МВ-65/23 (МІА БІР. Затверджено ГНМЦ «ВНІИФТРИ», 2004г., 1996г.) Методика вимірювання активності радіонуклідів з використанням сцинтиляційного бета-спектрометра з програмним забезпеченням ПРОГРЕС від 17.07.2023р.
		5. Молекулярно-генетичні дослідження:	
		Якісне визначення ГМО (ПЛР)	ДСТУ ISO 21569: 2008 (ISO 21569: 2005, IDT)
			ДСТУ ISO 21570: 2008 (ISO 21570: 2005, IDT)
			ДСТУ ISO 21571: 2008 (ISO 21571: 2005, IDT)
		Кількісне визначення ГМО (ПЛР)	ДСТУ ISO 21569: 2008 (ISO 21569: 2005, IDT)
			ДСТУ ISO 21570: 2008 (ISO 21570: 2005, IDT)
			ДСТУ ISO 21571: 2008 (ISO 21571: 2005, IDT)
2.	М'ясо, м'ясопродукти, продукти забою тварин (субпродукти), ковбаси, напівфабрикати м'ясні	1. Хроматографічні випробування	
		1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
	та м'ясо-рослинні в т.ч. птиці		афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ та G ₂ у необроблених харчових виробах, хлібних злаках, зернових культурах, горіхах та продуктах їх перероблення, оболонці фруктів та вторинних виробах, методом рідинної хроматографії від 11.03.2019 р.
		1.2 Мікотоксини (метод ТШХ):	
		Масова частка афлатоксину В ₁	МВ-49/23 (МР № 2273-80) Визначення афлатоксину В ₁ в різних харчових продуктах, зернових, кормах для тварин методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.
		2. Стилбени (метод ІФА):	
		Залишкова кількість діетилстилбестролу	МВ-28/19 (DIETHYLSTILBESTROL ELIZA – A competitive enzyme immunoassay for screening and quantitative analysis of diethylstilbestrol (DES) in various matrices (Art No.: 5081DES)) Визначення діетилстилбестролу у зразках тканин і сечі конкурентним імуноферментний аналізом від 23.08.2019 р.
		3. Антибіотики:	
		Залишкова кількість хлорамфеніколу (метод ІФА)	МВ-35/21 (Enzyme immunoassay for the quantitative determination of chloramphenicol (Art. No. R1511)) Визначення хлорамфеніколу у зразках м'яса, молока, сухого молока, молочних продуктів, яєць, меду, креветок, риби, сечі, плазми, сироватки крові та корму тест-системою РІДАСКРИН® ХЛОРАМФЕНІКОЛ (RIDASCREEN® CHLORAMPHENICOL) від 29.06.2022 р.
		Цинкбацитрацин (мікробіологічний метод)	«Методичні рекомендації щодо визначення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринного походження мікробіологічним методом». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012 р.)
		Тетрациклінова група (мікробіологічний метод)	«Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринного походження мікробіологічним методом». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012 р.)
			«Методичні вказівки . Визначення мікробіологічним скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків тетрациклінової групи в м’ясі птиці, яйцях та яєчних продуктах». Затв. Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 20.12.2018 р.)
		Група β-лактами та макроліди (мікробіологічний метод)	«Методичні вказівки. Визначення мікробіологічним скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків β-лактамів та макролідів в м’ясі птиці, яйцях та яєчних продуктах». Затв. Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 20.12.2018 р.)
		Група хінолони (мікробіологічний метод)	«Методичні вказівки. Визначення мікробіологічним

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків хінолонів в м'ясі птиці, яйцях та яєчних продуктах». Затв. Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 20.12.2018 р.)
		Група аміноглікозиди (мікробіологічний метод)	«Методичні вказівки . Визначення мікробіологічним скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків групи аміноглікозидів в м'ясі птиці, яйцях та яєчних продуктах». Затв. Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 20.12.2018 р.)
		4. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка білку (азоту)	ДСТУ ISO 937:2005 (ISO 937:1978, IDT)
		Масова частка вологи	ДСТУ ISO 1442:2005 (ISO 1442:1997, IDT)
		Масова частка жиру	ДСТУ ISO 1443:2005 (ISO 1443:1973, IDT)
		Масова частка хлориду натрію	ДСТУ ISO 1841-1:2004 (ISO 1841-1:1996, IDT) ДСТУ ISO 1841.2-2004 (ISO 1841-2:1996, IDT)
		Масова частка фосфору	ДСТУ ISO 2294:2005 (ISO 2294:1974, IDT)
		Масова частка нітриту натрію	ДСТУ ISO 2918:2005 (ISO 2918:1975, IDT)
		Активна реакція - рН	ДСТУ ISO 2917:2001 (ISO 2917:1999, IDT)
		Масова частка летких жирних кислот	ДСТУ 8253:2015 п.11
		Масова частка кісткових включення	ДСТУ 4530:2006 (Додаток В)
		Масова частка крохмалю	ДСТУ ISO 5554:2005 (ISO 5554:1978, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Масова частка води після розморожування	ДСТУ 3143:2013 (Додаток Г)
		Масова частка пероксидази	ДСТУ 8253:2015 п.8
		5. Мікробіологічні показники:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 6887-2 :2005 (ISO 6887-2:2003, IDT) ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Бактеріоскопія (мазки - відбитки)	МВ-10/19 (ГОСТ 23392-78, ГОСТ 7702.1-74) Проведення мікроскопічного аналізу свіжості м'яса від 07.11.2023 р.
		БГКП (колі – форми)	ДСТУ 8720 : 2017
		Сульфітредукуючі клостридії	ДСТУ 8720 : 2017
		6. Органолептичні показники:	
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд	ДСТУ 7992 : 2015
			ДСТУ 4285 : 2004
			МВ 80/23 (ГОСТ 7702.0-74, ГСТУ 46.019-2002, ГСТУ 46.070-2003) Проведення органолептичних випробувань м'яса, субпродуктів та напівфабрикатів з м'яса птиці від 20.12.2023 р.
		7. Паразитологічні показники:	
		Виявлення збудника цистицеркозу	Поширені в Україні паразитози – зоонози: особливості епізоотології, діагностики та заходи боротьби (методичні рекомендації), рекомендації затверджено і прийнято до впровадження в практику ветеринарної медицини Науково – методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			України (протокол №1 від 19 грудня 2013 р.). 2014 р. ст. 10-28
		Виявлення збудника саркоцистозу	Методичні рекомендації. Діагностика саркоцистозу ВРХ та свиней. Методичні рекомендації розглянуто та затверджено на засіданні Вченої ради Державного – науково дослідного інституту з лабораторної діагностики та ветеринарно – санітарної експертизи (протокол №5 від 29 листопада 2016 р.).
		Трихінельоз Trichinella spiralis	Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин (Наказ №79 від 03.08.2007р. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 17 серпня 2007 р. за № 951/14218)
		Виявлення збудника ехінококозу	Методичні рекомендації: Ехінококоз гранульозний та мультислокулярний: поширення, проблеми діагностики, лікування та профілактика, Рекомендації затверджено і прийнято до впровадження в практику ветеринарної медицини науково – методичною радою Державної ветеринарної та фіто санітарної служби України (протокол № 1 від 19 грудня 2013 р.). 2014р.
		8. Вірусологічні показники:	
		Виявлення збудника Норовірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022, Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007 р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
		Виявлення збудника Ротавірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022 , Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007 р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
3.	Жири тваринні та рослинні, кондитерські, маргарин, продукти з вмістом рослинних жирів, майонез	1. Хроматографічні випробування	
		1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ та G ₂ у необроблених харчових виробках, хлібних злаках, зернових культурах, горіхах та продуктах їх перероблення, оболонці фруктів та вторинних виробках, методом рідинної хроматографії від 11.03.2019 р.
		1.2 Мікотоксини (метод ТШХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-49/23 (МР № 2273-80) Визначення афлатоксину В1 в різних харчових продуктах, зернових, кормах для тварин методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.
		Масова частка зеараленону, F ₂	МВ-51/23 (МР № 2964-84) Визначення зеараленону в харчових продуктах методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		2. Фізико-хімічні показники:	
		Кислотне число жиру	МВ-23/19 (ГОСТ 8285-91) Визначення вологи, перекисного та кислотного числа у жирах тваринних топлених від 26.10.2022 р. ДСТУ 4350:2004 (ISO 660:1996, NEQ) п.6
		Йодне число	ДСТУ ISO 3961:2004 (ISO 3961:1996, IDT)
		Перекисне число жиру	МВ-23/19 (ГОСТ 8285-91) Визначення вологи, перекисного та кислотного числа у жирах тваринних топлених від 26.10.2022 р. ДСТУ 4570:2006
		Масова частка вологи	ДСТУ ISO 662:2004 (ISO 662:1998, IDT)
			МВ-23/19 (ГОСТ 8285-91) Визначення вологи, перекисного та кислотного числа у жирах тваринних топлених від 26.10.2022 р.
4.	Молоко, молочні продукти та продукти їх переробки, в т.ч. для дитячого харчування, морозиво, альбуміни та концентрати (молочні)	1. Хроматографічні випробування	
		1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ та G ₂ у необроблених харчових виробах, хлібних злаках, зернових культурах, горіхах та продуктах їх перероблення, оболонці фруктів та вторинних виробах, методом рідинної хроматографії від 11.03.2019 р.
		Масова частка афлатоксину М1	МВ-18/19 (ДСТУ EN ISO 14501:2021) Визначення афлатоксину М1 в молоці та молочних продуктах методом високоефективної рідинної хроматографії від 02.05.2024 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		1.2 Мікотоксини (метод ТШХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-49/23 (МР № 2273-80) Визначення афлатоксину В1 в різних харчових продуктах, зернових, кормах для тварин методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.
		Масова частка афлатоксину М1	МВ-76/23 (МР № 2273-80) Визначення афлатоксину М1 в молоці і молочних продуктах від 01.08.2023 р.
		2. Антибіотики:	
		Залишкова кількість хлорамфеніколу (метод ІФА)	МВ-35/21 (Enzyme immunoassay for the quantitative determination of chloramphenicol (Art. No. R1511)) Визначення хлорамфеніколу у зразках м'яса, молока, сухого молока, молочних продуктів, яєць, меду, креветок, риби, сечі, плазми, сироватки крові та корму тест-системою РІДАСКРИН®ХЛОРАМФЕНІКОЛ (RIDASCREEN®CHLORAMPHENICOL) від 29.06.2022 р.
		Тетрациклінова група (мікробіологічний метод)	«Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринного походження мікробіологічним методом» . Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012 р.)
		Стрептоміцин (мікробіологічний метод)	«Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринного походження мікробіологічним методом» . Затв. Науково-методичною радою Державної

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012 р.)
		Бензилпеніцилін (мікробіологічний метод)	«Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринного походження мікробіологічним методом» . Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012 р.)
		3. Меламін та його структурні аналоги:	
		Залишкова кількість меламіну (метод ІФА)	МВ-36/21 (Competitive Enzyme Immunoassay Kit for Quantitative Analysis of Melamine) Визначення меламіну у зразках м'яса, молока, сухого молока, молочних продуктів, яєць, креветок та корму конкурентним імуноферментним аналізом від 29.06.2022 р.
		4. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка нітратів, нітритів	МР 15-14/248 «Методичні рекомендації з профілактики , діагностики та лікування тварин при отруєнні нітратами і нітритами». Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України, м. Київ 04.12.2000 р.
		Масова частка вологи	ДСТУ 8574:2015
			ДСТУ 4639:2006
			ДСТУ 6031:2008
		Масова частка білку	ДСТУ EN ISO 8968-1:2022 (EN ISO 8968-1:2014 IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			МВ-26/19 (Аналізатор молока ультразвуковий “ГРАНАТ” Керівництво з експлуатації ПЖИС.414173.001 КЕ. Затверджено ПЖИС.414173.001 КЕ ЛУ, м.Чернігів 10.02.2015р.) Визначення фізико-хімічних показників молока та молокопродуктів за допомогою ультразвукового аналізатора молока від 26.10.2022 р.
		Лужна фосфатаза	ДСТУ 7380:2013
		Масова частка фосфору	ДСТУ ISO 9874:2005 (ISO 9874:1992; IDT)
		Кислотність	ДСТУ 4639:2006
			ДСТУ 6031:2008
			МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титриметричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022 р.
		Масова частка жиру	ДСТУ 4639:2006
			ДСТУ 6031:2008
			МВ-26/19 (Аналізатор молока ультразвуковий “ГРАНАТ” Керівництво з експлуатації ПЖИС.414173.001 КЕ. Затверджено ПЖИС.414173.001 КЕ ЛУ, м.Чернігів 10.02.2015 р.) Визначення фізико-хімічних показників молока та молокопродуктів за допомогою ультразвукового аналізатора молока від 26.10.2022 р.
			МВ-32/20 (ГОСТ 5867-90) Кислотний метод визначення жиру в молоці та молочних продуктах від 23.01.2024 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ ISO 2446:2019 (ISO 2446:2008, IDT)
		Масова частка золи	ДСТУ 4639:2006
			ДСТУ 6031:2008
		Індекс розчинності	МВ-60/23 (ГОСТ 30305.4-95) Випробування індексу розчинності від 17.07.2023 р.
			ДСТУ 4639:2006
			ДСТУ 6031:2008
		Густина	МВ-26/19 (Аналізатор молока ультразвуковий “ГРАНАТ” Керівництво з експлуатації ПЖИС.414173.001 КЕ. Затверджено ПЖИС.414173.001 КЕ ЛУ, м.Чернігів 10.02.2015 р.) Визначення фізико-хімічних показників молока та молокопродуктів за допомогою ультразвукового аналізатора молока від 26.10.2022 р.
		5. Мікробіологічні показники:	
		Готування проб, суспензій та розведень для мікробіологічних розведень	ДСТУ EN ISO 6887-5:2022 (EN ISO 6887-5:2020, IDT; ISO 6887-5:2020, IDT)
			ДСТУ 7357 : 2013
		Промислова стерильність	ДСТУ 7357 : 2013
		Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)	ДСТУ 7357 : 2013
		БГКП (колі – форми)	ДСТУ 7357 : 2013
		Коагулазопозитивний стафілокок (St. aureus)	ГОСТ 30347-97
		6. Вірусологічні показники:	
		Виявлення збудника Норовірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022 , Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
		Виявлення збудника Ротавірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022, Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
5.	Молоко та молочні продукти, масло вершкове	1. Тригліцериди (метод ГХ):	
		Визначення тригліцеридного складу: C ₂₄ , Cholesterol, C ₂₆ , C ₂₈ , C ₃₀ C ₃₂ , C ₃₄ , C ₃₆ , C ₃₈ , C ₄₀ , C ₄₂ , C ₄₄ , C ₄₆ , C ₄₈ , C ₅₀ , C ₅₂ , C ₅₄	ДСТУ EN ISO 17678:2022 (EN ISO 17678:2019, IDT)
6.	Риба, рибопродукти, пресерви, ікра, інші водні живі ресурси, молюски, равлики, водорості та продукція з них	1. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи	ДСТУ 8029:2015 п.7.1
		Масова частка хлориду натрію	ДСТУ 8031:2015 п.7
		Масова частка гістаміну	ДСТУ 4894:2007
		Кислотність	МВ-30/19 (ГОСТ 27082-89) Визначення загальної кислотності в консервах і пресервах з риби та морепродуктів від 26.10.2022 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
 № 20607
 від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Масова частка натрію бензойнокислого	МВ-20/19 (ГОСТ 27001-86) Визначення натрію бензойнокислого із риби та морепродуктів від 26.10.2022 р.
		2.Мікробіологічні показники:	
		Готування проб, суспензій та розведень для мікробіологічних розведень	ДСТУ EN ISO 6887-3:2022 (EN ISO 6887-3:2017, IDT; ISO 6887-3:2017, IDT)
		Парагемолітичний вібріон (Vibrio parahaemolyticus)	МВ 15.2.-5.3.-004:2007 «Визначення мікробіологічних показників під час проведення санітарно-мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших живих ресурсів на підприємствах і суднах». Затв. Державним комітетом рибного господарства України від 24 грудня 2007 р., п.7.11
		3.Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах, колір, консистенція	ДСТУ 8451:2015
		4.Паразитологічні показники:	
		Живі гельмінти та їхні личинки, небезпечні для людей	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р. ст. 136-176
		Неживі гельмінти та їхні личинки, небезпечні для людей	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р. ст. 136-176
		5.Вірусологічні показники:	
		Виявлення збудника Норовірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022 , Методичні

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
		Виявлення збудника Ротавірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022 , Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
7.	Яйця та яйцепродукти, альбуміни та концентрати (яєчні)	1. Хроматографічні випробування	
		1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ та G ₂ у необроблених харчових виробках, хлібних злаках, зернових культурах, горіхах та продуктах їх перероблення, оболонці фруктів та вторинних виробках, методом рідинної хроматографії від 11.03.2019 р.
		1.2 Мікотоксини (метод ТШХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-49/23 (МР № 2273-80) Визначення афлатоксину В1 в різних харчових продуктах, зернових, кормах для тварин методом тонкошарової хроматографії від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			17.07.2023 р.
		2. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка каротиноїдів	ДСТУ 4687:2006 п.8 МВ 15-14/252 «Методичні вказівки щодо визначення каротиноїдів в жовтках інкубаційних яєць фотометричним методом». Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України, м. Київ 31.07.2003 р.
		Масова частка вітаміну А	ДСТУ 4687:2006 п.5
		Масова частка вологи	МВ-58/23 (ГОСТ 30364.1-97) Визначення масової частки вологи від 17.07.2023 р.
		Масова частка білку	МВ-59/23 (ГОСТ 30364.1-97) Визначення масової частки білку від 17.07.2023 р.
		3. Антибіотики:	
		Стрептоміцин (мікробіологічний метод)	«Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринного походження мікробіологічним методом». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012 р.)
		Тетрациклінова група (мікробіологічний метод)	«Методичні рекомендації щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринного походження мікробіологічним методом» . Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			(протокол №1 від 21 грудня 2012 р.) «Методичні вказівки . Визначення мікробіологічним скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків тетрациклінової групи в м’ясі птиці, яйцях та яєчних продуктах». Затв. Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 20.12.2018 р.)
		Група β-лактами та макроліди (мікробіологічний метод)	«Методичні вказівки. Визначення мікробіологічним скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків β-лактамів та макролідів в м’ясі птиці, яйцях та яєчних продуктах». Затв. Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 20.12.2018 р.)
		Група аміноглікозиди (мікробіологічний метод)	«Методичні вказівки. Визначення мікробіологічним скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків групи аміноглікозидів в м’ясі птиці, яйцях та яєчних продуктах». Затв. Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 20.12.2018 р.)
8.	Мед та продукти бджільництва	1. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи	ДСТУ 4497:2005 п. 10.4
		Діастазне число, од.Готе	ДСТУ 4497:2005 п. 10.6
		Масова частка гідроксиметилфурфуролу	ДСТУ 4497:2005 п. 10.7

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
9.	Горіхи, насіння, овочі, бобові, фрукти, ягоди, хміль, гриби свіжі, охолоджені, варені, заморожені, сушені та напівфабрикати з них	Масова частка сахарози	ДСТУ 4497:2005 п. 10.5
		Масова частка механічних домішок	ДСТУ 4497:2005 п. 10.2
		Масова частка редукуючих цукрів	ДСТУ 4497:2005 п. 10.5
		1. Хроматографічні випробування	
		1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ та G ₂ у необроблених харчових виробках, хлібних злаках, зернових культурах, горіхах та продуктах їх перероблення, оболонці фруктів та вторинних виробках, методом рідинної хроматографії від 11.03.2019 р.
		1.2 Мікотоксини (метод ТШХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-49/23 (МР № 2273-80) Визначення афлатоксину В1 в різних харчових продуктах, зернових, кормах для тварин методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.
		Масова частка патуліну	ДСТУ 4947:2008
		Масова частка охратоксину А	МВ-37/21 (МВ № 15-14/73) Визначення охратоксину А у продуктах отриманих з непереробленого зерна (зернових культур), включаючи продукти переробки зерна (зернових культур), комбікормах, зерні, харчових продуктах методом тонкошарової хроматографії від 15.07.2021 р.
		Масова частка зеараленону, F ₂	МВ-51/23 (МР № 2964-84) Визначення зеараленону в харчових продуктах методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		2. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
		Масова частка нітратів, нітритів	МР 15-14/248 «Методичні рекомендації з профілактики , діагностики та лікування тварин при отруєнні нітратами і нітритами». Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України, м. Київ 04.12.2000 р.
		3.Вірусологічні показники:	
		Виявлення збудника Норовірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022, Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
		Виявлення збудника Ротавірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022, Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
10.	Спеції та прянощі, сіль	1. Хроматографічні випробування	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
	(кухонна, йодована), харчові добавки (харчові есенції, барвники та наповнювачі, клеючі речовини рослинного та тваринного походження тощо) в т.ч. дієтичні та їх суміші, крохмаль, сухі супи, бульйони та концентрати харчові, дріжджі	1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ та G ₂ у необроблених харчових виробках, хлібних злаках, зернових культурах, горіхах та продуктах їх перероблення, оболонці фруктів та вторинних виробках, методом рідинної хроматографії від 11.03.2019 р.
		1.2 Мікотоксини (метод ТШХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-49/23 (МР № 2273-80) Визначення афлатоксину В1 в різних харчових продуктах, зернових, кормах для тварин методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.
11.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості, зернові та зернобобові	1. Хроматографічні випробування	
		1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ та G ₂ у необроблених харчових виробках, хлібних злаках, зернових культурах, горіхах та продуктах їх перероблення, оболонці фруктів та вторинних виробках, методом рідинної хроматографії від 11.03.2019 р.
		1.2 Мікотоксини (метод ТШХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-49/23 (МР № 2273-80) Визначення афлатоксину В1 в різних харчових продуктах, зернових, кормах для тварин методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.
		Масова частка зеараленону, F ₂	МВ-51/23 (МР № 2964-84) Визначення зеараленону в

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			харчових продуктах методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.
		Масова частка дезоксиніваленолу (вомітоксин)	МВ-52/23 (МУ № 5177-90) Визначення дезоксиніваленолу (вомітоксину) у зерні та зернопродуктах методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.
		Масова частка охратоксину А	МВ-37/21 (МВ № 15-14/73) Визначення охратоксину А у продуктах отриманих з непереробленого зерна (зернових культур), включаючи продукти переробки зерна (зернових культур), комбікормах, зерні, харчових продуктах методом тонкошарової хроматографії від 15.07.2021 р.
		2. Мікологічні випробування (мікробіологічний метод):	
		Виділення мікроскопічних грибів	МВ № 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці та поліпшенню якості кормів, п.7. Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства АПК України від 06.03.1998 р.
		3. Мікологічні випробування (біологічний метод):	
		Токсичність	ДСТУ 3570-97 (ГОСТ 13496.7-97), п.7 МВ № 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці та поліпшенню якості кормів, п.6. Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства АПК України

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			від 06.03.1998 р.
		4. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка вологи	ДСТУ ISO 6540:2007 (ISO 6540:1980, IDT) МВ-21/19 (ГОСТ 29143-91) Визначення вологи у зерні та зерно продуктах від 26.10.2022 р.
			ДСТУ ISO 712:2015 (ISO 712:2009, IDT)
		Уреаза	ДСТУ ISO 5506:2003 (ISO 5506:1988, IDT) ДСТУ 8365:2015
		Масова частка нітратів, нітритів	МР 15-14/248 «Методичні рекомендації з профілактики, діагностики та лікування тварин при отруєнні нітратами і нітритами». Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України, м. Київ 04.12.2000 р.
		Масова частка білку	МВ-42/22 (ГОСТ 10846-91) Метод визначення білку від 26.10.2022р.
		Ріжки	МВ-73/23 (ГОСТ 30483-97) Визначення зараженості насіння злаків сажковими утворами і ріжками від 01.08.2023 р.
		5. Вірусологічні показники:	
		Виявлення збудника Норовірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022 , Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
		Виявлення збудника Ротавірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022, Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
12.	Хліб та хлібобулочні здобні та кондитерські борошняні вироби (торти, тістечка та інші), шоколад та цукрові вироби, в т.ч. цукор	1. Хроматографічні випробування	
		1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ та G ₂ у необроблених харчових виробах, хлібних злаках, зернових культурах, горіхах та продуктах їх перероблення, оболонці фруктів та вторинних виробах, методом рідинної хроматографії від 11.03.2019 р.
		1.2 Мікотоксини (метод ТШХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-49/23 (МР № 2273-80) Визначення афлатоксину В1 в різних харчових продуктах, зернових, кормах для тварин методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.
		Масова частка зеараленону, F ₂	МВ-51/23 (МР № 2964-84) Визначення зеараленону в харчових продуктах методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Масова частка дезоксиніваленолу (вомітоксин)	МВ-52/23 (МУ № 5177-90) Визначення дезоксиніваленолу (вомітоксину) у зерні та зернопродуктах методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.
		2.Вірусологічні показники:	
		Виявлення збудника Норовірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022, Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
		Виявлення збудника Ротавірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022, Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
13.	Вода питна, мінеральна, лід	1. Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Масова частка свинцю (метод ААС ЕТ)	ДСТУ ISO 15586:2012 (ISO 15586:2003, IDT)
		Масова частка кадмію (метод ААС ЕТ)	ДСТУ ISO 15586:2012 (ISO 15586:2003, IDT)
		Масова частка міді (метод ААС ЕТ)	ДСТУ ISO 15586:2012 (ISO 15586:2003, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Масова частка миш'яку (метод ААС ЕТ)	ДСТУ ISO 15586:2012 (ISO 15586:2003, IDT)
		Масова частка заліза (метод ААС ЕТ)	ДСТУ ISO 15586:2012 (ISO 15586:2003, IDT)
		Масова частка цинку (метод ААС полум'я)	МВ-46/23 (ДСТУ EN 14084:2022, ДСТУ ISO 15586:2012) Визначення токсичних елементів (міді, цинку) у сировині, харчових продуктах, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії з атомізацією у полум'ї від 10.06.2024 р.
		2. Хроматографічні випробування	
		2.1 Пестициди (метод ГХ):	
		Визначення залишкової кількості <i>хлорорганічних пестицидів</i> (α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ, гексахлорбензол, гептахлор, гептахлор ендо-епоксид, гептахлор екзо-епоксид, альдрін, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДД, 4,4-ДДТ, 2,4-ДДЕ, 2,4-ДДД, 2,4-ДДТ)	ДСТУ ISO 6468-2002 (ISO 6468:1996. IDT)
		2.2 ПХБ (метод ГХ):	
		Визначення <i>поліхлорованих біфенілів</i> (ПХБ 28, ПХБ 52, ПХБ 101, ПХБ 138, ПХБ 153, ПХБ 180)	ДСТУ ISO 6468-2002 (ISO 6468:1996. IDT)
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Хлориди	ДСТУ ISO 9297:2007 (ISO 9297:1989, IDT)
		Залишковий хлор	МВ-40/22(ГОСТ 18190-72) Метод визначення вільного залишкового хлору титруванням метиловим оранжевим від 26.10.2022 р.
		Лужність	ДСТУ ISO 9963-1:2007 (ISO 9963-1: 1994, IDT)
		Твердість	МВ-22/19 (ГОСТ 4151-72) Визначення загальної

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			твердості води від 26.10.2022р.
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4078:2001 (ISO 7890-3 :1988, MOD)
		Масова частка нітритів	ДСТУ ISO 6777:2003 (ISO 6777-1984, IDT)
		Амоній	ДСТУ ISO 7150-1:2003 (ISO 7150-1:1984, IDT)
			ДСТУ ISO 6778:2003 (ISO 6778-1984, IDT)
		Активна реакція - рН	ДСТУ 4077-2001 (ISO 10523 :1994, IDT)
		Масова частка сухого залишку	МВ-41/22 (ГОСТ 18164-72) Визначення сухого залишку без додавання соди від 26.10.2022 р.
		Масова частка нікелю	ДСТУ 7150:2010
		Масова частка алюмінію	МВ-77/23 (ДСТУ ISO 10566:2017 (ISO 10566:1994, IDT)) Якість води. Визначення алюмінію. Спектрометричний метод з пірокатехіновим фіалковим від 01.08.2023 р.
		Масова частка марганцю	МВ-74/23 (ДСТУ ГОСТ 4974-2019, ГОСТ 4974-2014, IDT) Визначення вмісту марганцю у питній воді від 01.08.2023 р.
		3.1 Органолептичні показники:	
		Смак, запах	МВ-39/22 (ГОСТ 3351-74) Вода питна. Методи визначення смаку, запаху від 26.10.2022 р.
		Забарвленість	МВ-43/22 (ГОСТ 3351-74) Фотометричний метод визначення забарвленості від 26.10.2022 р.
		Каламутність	МВ-44/22 (ГОСТ 3351-74) Фотометричний метод визначення каламутності від 26.10.2022р.
			ДСТУ EN ISO 7027:1:2022 (EN ISO 7072-1:2016, IDT). п.5.3.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ EN ISO 7027:2:2022 (EN ISO 7072-2:2019, IDT). п.4.2.
		4.Мікробіологічні показники:	
		Готування проб, суспензій та розведень	ДСТУ ISO 8199 : 2009 (ISO 8199:2005, IDT)
			ДСТУ EN ISO 8199:2022 (EN ISO 8199:2018, IDT; ISO 8199:2018, IDT)
		Загальне мікробне число (ЗМЧ) при Т 22 ⁰ С – 72 год	ДСТУ ISO 6222 :2002 (ISO 6222:1999, IDT)
		Загальне мікробне число (ЗМЧ) при Т 37 ⁰ С – 24 год	ДСТУ ISO 6222 :2002 (ISO 6222:1999, IDT)
		Загальні коліформи	ДСТУ EN ISO 9308-1:2022 (EN ISO 9308-1:2014, IDT; ISO 9308-1:2014, IDT)
		E. coli	ДСТУ EN ISO 9308-1:2022 (EN ISO 9308-1:2014, IDT; ISO 9308-1:2014, IDT)
		Ентерококи	ДСТУ EN ISO 7899-2:2022 (EN ISO 7899-2:2000, IDT; ISO 7899-2:2000, IDT)
		Сульфітредукуючі клостридії в т.ч. спори	ДСТУ EN 26461-1:2002 (EN 26461-1 :1993, IDT)
			ДСТУ EN 26461-2:2004 (EN 26461-2 :1993, IDT)
		Синьогнійна паличка (Pseudomonas aeruginosa)	ISO 16266:2006 (E)
		Патогенні ентеробактерії	МВ 10.2.1-113- 2005. Затв. наказ МОЗ № 60 від 03.02.2005 , п.9,10
		Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	Методичні рекомендації «Методи детекції бактерій роду Salmonella, Listeria (L.monocytogenes) із харчових продуктів, продовольчої сировини та кормів для тварин з використанням автоматичних

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			аналізаторів VIDAS». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол № 4 від 21.12.2011 р.) ISO 19250:2010 (E)
		Коліфаги	МВ 10.2.1-113- 2005. Затв. наказ МОЗ № 60 від 03.02.2005 , п.12
		5.Радіологічні показники:	
		Питома активність радіонукліду цезію-137 (¹³⁷ Cs)	МВ-64/23 (МИА ГИР. Затверджено ГНМЦ «ВНИИФТРИ», 2003г., 1996г.) Методика вимірювання активності радіонуклідів з використанням сцинтиляційного гама- спектрометра з програмним забезпеченням ПРОГРЕС від 17.07.2023 р.
		Питома активність радіонукліду стронцію-90(⁹⁰ Sr)	МВ-65/23 (МИА БИР. Затверджено ГНМЦ «ВНИИФТРИ», 2004г., 1996г.) Методика вимірювання активності радіонуклідів з використанням сцинтиляційного бета-спектрометра з програмним забезпеченням ПРОГРЕС від 17.07.2023 р.
		Сумарна бета-активність	МВ-65/23 (МИА БИР. Затверджено ГНМЦ «ВНИИФТРИ», 2004г., 1996г.) Методика вимірювання активності радіонуклідів з використанням сцинтиляційного бета-спектрометра з програмним забезпеченням ПРОГРЕС від 17.07.2023 р.
		6.Вірусологічні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Виявлення збудника Норовірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022, Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
		Виявлення збудника Ротавірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022, Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023 р.
		7.Паразитологічні показники:	
		Дослідження води методом фільтрування на паразитарні захворювання	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р. ст. 179-181
14.	Пиво, вина і виноматеріали, лікери, горілка, слабоалкогольні, безалкогольні напої в т. ч. чай, какао, кава та їх похідні	1. Хроматографічні випробування	
		1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів В1, В2, G1 та G2 у необроблених харчових виробках, хлібних злаках, зернових

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			культурах, горіхах та продуктах їх перероблення, оболонці фруктів та вторинних ви­робах, методом рідиної хроматографії від 11.03.2019 р.
		1.2 Мікотоксини (метод ТШХ):	
		Масова частка охратоксину А	МВ-37/21 (МВ № 15-14/73) Визначення охратоксину А у продуктах отриманих з непереробленого зерна (зернових культур), включаючи продукти переробки зерна (зернових культур), комбікормах, зерні, харчових продуктах методом тонкошарової хроматографії від 15.07.2021 р.
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-49/23 (МР № 2273-80) Визначення афлатоксину В1 в різних харчових продуктах, зернових, кормах для тварин методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.
15.	Консерви: м'ясні, м'ясо - рослинні, томати, овочеві, грибні, фруктові, молочні, рибні, соки, напої пастеризовані та стерилізовані, джеми, конфітюри, кетчуп	1. Хроматографічні випробування	
		1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів В1, В2, G1 та G2 у необроблених харчових ви­робах, хлібних злаках, зернових культурах, горіхах та продуктах їх перероблення, оболонці фруктів та вторинних ви­робах, методом рідиної хроматографії від 11.03.2019 р.
		1.2 Мікотоксини (метод ТШХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-49/23 (МР № 2273-80) Визначення афлатоксину В1 в різних харчових продуктах, зернових, кормах для тварин методом тонкошарової хроматографії від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			17.07.2023 р.
		Масова частка патуліну	ДСТУ 4947:2008
		Масова частка охратоксину А	МВ-37/21 (МВ № 15-14/73) Визначення охратоксину А у продуктах отриманих з непереробленого зерна (зернових культур), включаючи продукти переробки зерна (зернових культур), комбікормах, зерні, харчових продуктах методом тонкошарової хроматографії від 15.07.2021 р.
		2. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка білку (азоту)	ДСТУ ISO 937:2005 (ISO 937: 1978, IDT)
		Масова частка вологи	ДСТУ ISO 1442:2005 (ISO 1442: 1997, IDT)
		Масова частка жиру	ДСТУ ISO 1443:2005 (ISO 1443: 1973, IDT)
			ДСТУ 4941:2008
		Масова частка хлориду натрію	ДСТУ ISO 1841-1:2004 (ISO 1841-1: 1996, IDT)
			ДСТУ ISO 1841.2-2004 (ISO 1841-2: 1996, IDT)
		Масова частка фосфору	ДСТУ ISO 2294:2005 (ISO 2294: 1974, IDT)
		Масова частка нітриту натрію	ДСТУ ISO 2918:2005 (ISO 2918: 1975, IDT)
		Активна реакція - рН	ДСТУ ISO 2917:2001 (ISO 2917: 1999, IDT)
		Масова частка крохмалю	ДСТУ ISO 5554:2005 (ISO 5554: 1978, IDT)
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
		3.Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах, колір, смак, консистенція	ДСТУ 8449:2015, п.5.4-5.5
	Консерви груп А та Б	4.Мікробіологічні показники:	
		Промислова стерильність :	
		Спороутворюючі мезофільні аеробні і	ГОСТ 30425-97, п.7.7

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		факультативно – анаеробні мікроорганізми групи B.subtilis	
		Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно – анаеробні мікроорганізми групи B.cereus та (або) B.polymyxa	ГОСТ 30425-97, п.7.7
		Мезофільні клостридії, окрім Cl.botulinum та Cl.perfringens	ГОСТ 30425-97, п.7.7
		Неспороутворюючі мікроорганізми та (або) плісєневі гриби, та (або) дріжджі	ГОСТ 30425-97, п.7.8
		Спороутворюючі термофільні анаеробні, аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми (ТАФАНМ)	ГОСТ 30425-97, п.7.7
	Консерви групи В	Газоутворюючі спороутворюючі мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми групи B.polymyxa	ГОСТ 30425-97, п.7.7
		Негазоутворюючі спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно- анаеробні мікроорганізми	ГОСТ 30425-97, п.7.7
		Мезофільні клостридії, окрім Cl.botulinum та Cl.perfringens	ГОСТ 30425-97, п.7.7
		Неспороутворюючі мікроорганізми та (або) плісєневі гриби, та (або) дріжджі	ГОСТ 30425-97, п.7.8
	Консерви групи Г	Неспороутворюючі мікроорганізми та (або) плісєневі гриби, та (або) дріжджі	ГОСТ 30425-97, п.7.8
	Консерви групи Е	Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАНМ)	ДСТУ 8446 : 2015
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (EN ISO 4833-1:2013, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Бактерії групи кишкових паличок (колі форми) БГКП	ГОСТ 30425-97, п.7.10
			ГОСТ 30518-97
		Дріжджі	ГОСТ 30425-97, п.7.8
			ДСТУ 8447 : 2015
		Плісєневі гриби	ГОСТ 30425-97, п.7.8
			ДСТУ 8447 : 2015
		Молочнокислі бактерії	ГОСТ 30425-97, п.7.9
			ДСТУ 7999 : 2015
16.	Премікси, кормові добавки, борошно тваринного походження, шрот, макуха, корми для с/г тварин	1. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка сирого протеїну	ДСТУ 7169:2010 п.7
		Масова частка вологи	ДСТУ 7621:2014
		Уреаза	ДСТУ ISO 5506:2003 (ISO 5506: 1988, IDT)
			ДСТУ 8365:2015
		Масова частка жиру	МВ-55/23 (ГОСТ 13496.15-97) Визначення сирого жиру по знежиреному залишку від 17.07.2023р.
		Кислотне число жиру	ДСТУ 8048:2015
			МВ 15-15/39 «Методичні вказівки щодо нормування і контролю кислотного та перекисного числа жиру в кормах і комбікормах». Затверджені заступником начальника Головного управління ветеринарної медицини міністерства сільського господарства і продовольства України, м. Київ 13.09.1993 р.
		Перекисне число жиру	МВ 15-15/39 «Методичні вказівки щодо нормування і контролю кислотного та перекисного числа жиру в кормах і комбікормах». Затверджені заступником

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			начальника Головного управління ветеринарної медицини міністерства сільського господарства і продовольства України, м. Київ 13.09.1993 р.
		Масова частка кальцію	МВ-56/23 (ГОСТ 26570-95) Визначення кальцію в зразках, підготовлених способом мокрого озолення від 17.07.2023 р.
		Масова частка фосфору	МВ-50/23 (ГОСТ 26657-97) Фотометричний метод визначення вмісту фосфору від 17.07.2023 р.
		Масова частка хлориду натрію	ДСТУ 3782-98 (ГОСТ 13496.1-98) п.4.3
		Масова частка нітратів, нітритів	МР 15-14/248 «Методичні рекомендації з профілактики, діагностики та лікування тварин при отруєнні нітратами і нітритами». Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України, м. Київ 04.12.2000 р.
		Масова частка сирої клітковини	ДСТУ 8844:2019
		Масова частка золи	МВ-57/23 (ГОСТ 26226-95) Визначення масової частки сирої золи ваговим методом від 17.07.2023р.
		Масова частка вітаміну А	ДСТУ 4687:2006 п.5
		Масова частка вітаміну Е	ДСТУ 4482:2005 п.7.8
		2. Хроматографічні випробування	
		2.1 Мікотоксини (метод ТШХ):	
		Масова частка Т ₂ -токсину (scrining test)	МВ № 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці та поліпшенню якості кормів, додаток 1.Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			АПК України від 06.03.1998 р.
		Масова частка дезоксиніваленолу (вомітоксин) (scrining test)	МВ № 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці та поліпшенню якості кормів, додаток 1.Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства АПК України від 06.03.1998 р.
		Масова частка зеараленону, F ₂ (scrining test)	МВ № 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці та поліпшенню якості кормів, додаток 1.Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства АПК України від 06.03.1998 р.
		Масова частка афлатоксину В1 (scrining test)	МВ № 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці та поліпшенню якості кормів, додаток 1.Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства АПК України від 06.03.1998 р.
		2.2 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ та G ₂ у необроблених харчових виробках, хлібних злаках, зернових культурах, горіхах та продуктах їх перероблення, оболонці фруктів та вторинних виробках, методом рідинної хроматографії від 11.03.2019 р.
		3. Мікологічні випробування (мікробіологічний метод):	
		Виділення мікроскопічних грибів	МВ № 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			мікологічній оцінці та поліпшенню якості кормів, п.7. Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства АПК України від 06.03.1998 р.
		4. Мікологічні випробування (біологічний метод):	
		Токсичність	ДСТУ 3570-97 (ГОСТ 13496.7-97) ,п.7
			МВ № 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці та поліпшенню якості кормів, п.6. Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства АПК України від 06.03.1998 р.
		5.Мікробіологічні показники:	
		Загальне бак забруднення / Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)	«Методичні рекомендації щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин.» Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012 р.)
			ДСТУ 7469 : 2013
		Ентеропатогенні штами кишкової палички (E.coli)	«Методичні рекомендації щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин.» Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012 р.)
			ДСТУ 7469 : 2013
		Токсинотвірні анаероби	«Методичні рекомендації щодо бактеріологічного

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			аналізу кормів для тварин.» Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012 р.) ДСТУ 7469 :2013
		Плісняві гриби та дріжджі / загальна кількість грибів	«Методичні рекомендації щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин.» Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012 р.)
		Сульфітрeredукуючі клостридії	ДСТУ 7469 :2013
17.	Корми для непродуктивних тварин	1. Хроматографічні випробування	
		1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ та G ₂ у необроблених харчових виробках, хлібних злаках, зернових культурах, горіхах та продуктах їх перероблення, оболонці фруктів та вторинних виробках, методом рідинної хроматографії від 11.03.2019 р.
		1.2 Мікотоксини (метод ТШХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-49/23 (МР № 2273-80) Визначення афлатоксину В1 в різних харчових продуктах, зернових, кормах для тварин методом тонкошарової хроматографії від 17.07.2023 р.
		Масова частка афлатоксину В1 (scrining test)	МВ № 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці та поліпшенню якості кормів,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			додаток 1.Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства АПК України від 06.03.1998р.
		2. Мікологічні випробування (біологічний метод):	
		Токсичність	ДСТУ 3570-97 (ГОСТ 13496.7-97), п.7
			МВ № 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці та поліпшенню якості кормів, п.6. Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства АПК України від 06.03.1998р.
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка сирого протеїну	ДСТУ 7169:2010 п.7
		Масова частка жиру	МВ-55/23 (ГОСТ 13496.15-97) Визначення сирого жиру по знежиреному залишку від 17.07.2023р.
		Кислотне число жиру	МВ 15-15/39 «Методичні вказівки щодо нормування і контролю кислотного та перекисного числа жиру в кормах і комбікормах». Затверджені заступником начальника Головного управління ветеринарної медицини міністерства сільського господарства і продовольства України, м. Київ 13.09.1993р.
		Перекисне число жиру	МВ 15-15/39 «Методичні вказівки щодо нормування і контролю кислотного та перекисного числа жиру в кормах і комбікормах». Затверджені заступником начальника Головного управління ветеринарної медицини міністерства сільського господарства і

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
 № 20607
 від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			продовольства України, м. Київ 13.09.1993р.
		Масова частка кальцію	МВ-56/23 (ГОСТ 26570-95) Визначення кальцію в зразках, підготовлених способом мокрого озолення від 17.07.2023р.
		Масова частка фосфору	МВ-50/23 (ГОСТ 26657-97) Фотометричний метод визначення вмісту фосфору від 17.07.2023р.
		Масова частка хлориду натрію	ДСТУ 3782-98 (ГОСТ 13496.1-98) п.4.3
		Масова частка нітратів, нітритів	МР 15-14/248 «Методичні рекомендації з профілактики, діагностики та лікування тварин при отруєнні нітратами і нітритами». Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України, м. Київ 04.12.2000р.
		Масова частка сиров'язковини	ДСТУ 8844:2019
		Масова частка золи	МВ-57/23 (ГОСТ 26226-95) Визначення масової частки сиров'язкової золи ваговим методом від 17.07.2023р.
		Масова частка вітаміну А	ДСТУ 4687:2006 п.5
		4.Мікробіологічні показники:	
		Загальне бак забруднення / Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)	«Методичні рекомендації щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин.» Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012р.)
		Ентеропатогенні штами кишкової палички (E.coli)	«Методичні рекомендації щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин.» Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012р.)
		Токсинотвірні анаероби	«Методичні рекомендації щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин.» Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012р.)
		Протей / Бактерії роду протей	«Методичні рекомендації щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин.» Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012р.)
		Плісняві гриби та дріжджі / загальна кількість грибів	«Методичні рекомендації щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин.» Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012р.)
		Промислова стерильність	ГОСТ 30425-97
18.	Пір'я курей, гусей, вовна, хутро, шкіра тварин	1.Радіологічні показники:	
		Питома активність радіонукліду цезію-137 (¹³⁷ Cs)	МВ-64/23 (МИА ГИР. Затверджено ГНМЦ «ВНИИФТРИ», 2003г., 1996г.) Методика вимірювання активності радіонуклідів з використанням сцинтиляційного гама- спектрометра з програмним забезпеченням ПРОГРЕС від 17.07.2023р.
		Питома активність радіонукліду стронцію-90(⁹⁰ Sr)	МВ-65/23 (МИА БИР. Затверджено ГНМЦ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			«ВНИИФТРИ», 2004г., 1996г.) Методика вимірювання активності радіонуклідів з використанням сцинтиляційного бета-спектрометра з програмним забезпеченням ПРОГРЕС від 17.07.2023р.
19.	Грунт, пісок	1.Паразитологічні показники:	
		Дослідження ґрунту на наявність збудників паразитарних захворювань за Романенко Н. А.	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р. ст. 181-183
		2.Бактеріологічні показники:	
		Сульфітредукуючі клостридії	МВ-81/24 (МУ 1446-76 Методические указания по санитарно- микробиологическому исследованию почвы (с Изменениями) Утвержденным Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР В.Е.КОВШИЛО 4 августа 1976г. № 1446-76) Виявлення сульфітредукуючих клостридій в ґрунті від 01.04.2024 р.
20.	Вода водойм	1.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії :	
		Масова частка свинцю (метод ААС ЕТ)	ДСТУ ISO 15586:2012 (ISO 15586:2003, IDT)
		Масова частка кадмію (метод ААС ЕТ)	ДСТУ ISO 15586:2012 (ISO 15586:2003, IDT)
		Масова частка міді (метод ААС ЕТ)	ДСТУ ISO 15586:2012 (ISO 15586:2003, IDT)
		Масова частка миш'яку (метод ААС ЕТ)	ДСТУ ISO 15586:2012 (ISO 15586:2003, IDT)
		Масова частка заліза (метод ААС ЕТ)	ДСТУ ISO 15586:2012 (ISO 15586:2003, IDT)
		Масова частка цинку (метод ААС полум'я)	МВ-46/23 (ДСТУ EN 14084:2022, ДСТУ ISO

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			15586:2012) Визначення токсичних елементів (міді, цинку) у сировині, харчових продуктах, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії з атомізацією у полум'ї від 10.06.2024р.
		2. Хроматографічні випробування	
		2.1 Пестициди (метод ГХ):	
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудін, метафос (паратіон-метил), карбофос, хлорпіріфос)	МВ-68/23 (МУ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів в продуктах рослинного і тваринного походження, сировині, кормах, воді, ґрунті хроматографічними методами від 17.07.2023 р.
		2.2 Пестициди (метод ГХ):	
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (фенвалерат, дельтаметрин, циперметрин)	МВ-69/23 (МУ 2473-81) Визначення вмісту синтетичних піретроїдів у воді, рослинах, ґрунті хроматографічними методами від 17.07.2023 р.
		2.3 Пестициди (метод ТШХ):	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ, гептахлор, альдрін, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДД, 4,4-ДДТ)	МВ-63/23 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у воді, продуктах харчування, сировині, ґрунті і тютюнових виробах методом ТШХ від 17.07.2023 р.
		2.4 Пестициди (метод ТШХ):	
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудін, метафос (паратіон-метил), карбофос, хлорофос, ДДВФ)	МВ-68/23 (МУ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів в продуктах рослинного і тваринного походження, сировині, кормах, воді, ґрунті хроматографічними методами від 17.07.2023 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
 № 20607
 від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		2.5 Пестициди (метод ТШХ):	
		Визначення залишкової кількості <i>синтетичних піретроїдів</i> (фенвалерат, дельтаметрин, циперметрин)	МВ-69/23 (МУ 2473-81) Визначення вмісту синтетичних піретроїдів у воді, рослинах, ґрунті хроматографічними методами від 17.07.2023 р.
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Твердість	МВ-61/23 (Методические рекомендации. Контроль за качеством воды в прудах. Затверджені Министерством сельского хозяйства УССР, м. Київ 02.04.1981р.) Контроль за якістю води у водоймах від 17.07.2023р.
		Активна реакція - рН	ДСТУ 4077-2001 (ISO 10523 :1994, IDT)
		4.Паразитологічні показники:	
		Дослідження води методом фільтрування на паразитарні захворювання	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р. ст. 179-181
		5.Бактеріологічні показники:	
		Лактозо позитивна кишкова паличка	МВ- 53/23 (Методические указания по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов Утв. Нач. ГСЕУ МЗХ СССР №2285-81; 1981г.) Виявлення числа лактозо позитивних кишкових паличок від 17.07.2023 р.
		6.Радіологічні показники:	
		Питома активність радіонукліду цезію-137 (¹³⁷ Cs)	МВ-64/23 (МИА ГИР. Затверджено ГНМЦ «ВНИИФТРИ», 2003г., 1996г.) Методика

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			вимірювання активності радіонуклідів з використанням сцинтиляційного гама- спектрометра з програмним забезпеченням ПРОГРЕС від 17.07.2023р.
		Питома активність радіонукліду стронцію-90(⁹⁰ Sr)	МВ-65/23 (МІА БІР. Затверджено ГНМЦ «ВНІИФТРИ», 2004г., 1996г.) Методика вимірювання активності радіонуклідів з використанням сцинтиляційного бета-спектрометра з програмним забезпеченням ПРОГРЕС від 17.07.2023р.
		7.Вірусологічні показники:	
		Виявлення збудника Норовірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022, Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023р.
		Виявлення збудника Ротавірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022, Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			21.02.2023р.
21.	Городина та садовина	1.Паразитологічні показники:	
		Виявлення яєць та личинок гельмінтів	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р. ст. 199-200
		Виявлення цист та ооцист кишкових найпростіших	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р. ст. 199-200
22.	Змиви або відбитки з поверхонь відібрані із об’єктів довкілля та предметів вжитку	1.Мікробіологічні показники:	
		Готування проб, суспензій та розведень	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19 грудня 2013р.) ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
		Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19 грудня 2013р.)
		БГКП	«Методичні вказівки щодо санітарно-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19 грудня 2013р.)
			МВ - 67/23 (МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», Утверждены МЗ СССР 31 декабря 1982 г.№2657) Визначення БГКП та E.coli у змивах з об’єктів довкілля та предметів вжитку від 17.07.2023р.
		E.coli	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19 грудня 2013р.)
			МВ - 67/23 (МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», Утверждены МЗ СССР 31 декабря 1982 г.№2657) Визначення БГКП та E.coli у змивах з об’єктів довкілля та предметів вжитку від 17.07.2023р.
		Колі-титр	«Методичні вказівки щодо санітарно-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19 грудня 2013р.)
		Коагулазопозитивний стафілокок (St. aureus)	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19 грудня 2013р.)
		Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19 грудня 2013р.)
		L.monocytogenes	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19 грудня 2013р.)
		Плісневі гриби	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду».

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19 грудня 2013р.), п.2.8
		2.Паразитологічні показники:	
		Виявлення яєць та личинок гельмінтів	МВ-62/23 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р.; Методичні рекомендації «Методи виявлення та визначення кліщів, які зустрічаються в побутовому пилу» затверджені МОЗ України наказ № 489 від 17.08.2007 р.; Патент на корисну модель:Спосіб виявлення алергенних кліщів у побутовому пилу Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України нп корисні моделі 25.06.2011 р.№ 60763.; Инструкция по оргонизации и проведению санітарно-гельминтологических исследований среди в зоне лесостепных районов Украинской ССР.) Дослідження побутового пилу та змивів з поверхонь на наявність алергенних та інших кліщів, цист та ооцист від 17.07.2023р.
		Виявлення алергенних та інших кліщів	МВ-62/23 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р.; Методичні рекомендації «Методи виявлення та визначення кліщів, які зустрічаються в побутовому пилу» затверджені МОЗ України наказ №

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			489 від 17.08.2007 р.; Патент на корисну модель: Спосіб виявлення алергенних кліщів у побутовому пилю Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України нп корисні моделі 25.06.2011 р.№ 60763.; Инструкция по организации и проведению санитарно-гельминтологических исследований среди в зоне лесостепных районов Украинской ССР.) Дослідження побутового пилю та змивів з поверхонь на наявність алергенних та інших кліщів, цист та ооцист від 17.07.2023 р.
		3.Вірусологічні показники:	
		Виявлення збудника Норовірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022 , Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від 21.02.2023р.
		Виявлення збудника Ротавірусів (ІФА)	МВ-33/20 (ДСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-16:2022, ДСТУ EN ISO 15216-1:2022 , Методичні вказівки «Санітарно-вірусологічний контроль водних об’єктів». Затверджено Міністерством охорони здоров’я України, м.Київ 2007р.) Вірусологічні дослідження харчових продуктів, води, змивів з об’єктів навколишнього середовища методом ІФА від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			21.02.2023р.
		4.Бактеріологічні показники:	
		Виявлення збудника сальмонельозу	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
23.	Деревина та продукція з деревини	1.Радіологічні показники:	
		Питома активність радіонукліду цезію-137 (¹³⁷ Cs)	МВ-64/23 (МІА ГІР. Затверджено ГНМЦ «ВНІИФТРИ», 2003г., 1996г.) Методика вимірювання активності радіонуклідів з використанням сцинтиляційного гама- спектрометра з програмним забезпеченням ПРОГРЕС від 17.07.2023р.
		Питома активність радіонукліду стронцію-90(⁹⁰ Sr)	МВ-65/23 (МІА БІР. Затверджено ГНМЦ «ВНІИФТРИ», 2004г., 1996г.) Методика вимірювання активності радіонуклідів з використанням сцинтиляційного бета-спектрометра з програмним забезпеченням ПРОГРЕС від 17.07.2023р.
24.	Будівельні матеріали та мінеральна сировина	1.Радіологічні показники:	
		Ефективна питома активність природних радіонуклідів радію-226 (²²⁶ Ra) , торію-232 (²³² Th), калію-40 (⁴⁰ K)	МВ-64/23 (МІА ГІР. Затверджено ГНМЦ «ВНІИФТРИ», 2003г.) Методика вимірювання активності радіонуклідів з використанням сцинтиляційного гама- спектрометра з програмним забезпеченням ПРОГРЕС від 17.07.2023р.
25.	Пил	1.Паразитологічні показники:	
		Виявлення алергенних та інших кліщів	МВ-62/23 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р.; Методичні рекомендації «Методи виявлення та визначення кліщів, які зустрічаються в побутовому пилу» затверджені МОЗ України наказ № 489 від 17.08.2007 р.; Патент на корисну модель:Спосіб виявлення алергенних кліщів у побутовому пилу Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України нп корисні моделі 25.06.2011 р.№ 60763.; Инструкция по оргонизации и проведению санітарно-гельминтологических исследований среди в зоне лесостепных районов Украинской ССР.) Дослідження побутового пилу та змивів з поверхонь на наявність алергенних та інших кліщів, цист та ооцист від 17.07.2023р.
		Виявлення цист та ооцист кишкових найпростіших	МВ-62/23 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р.; Методичні рекомендації «Методи виявлення та визначення кліщів, які зустрічаються в побутовому пилу» затверджені МОЗ України наказ № 489 від 17.08.2007 р.; Патент на корисну модель:Спосіб виявлення алергенних кліщів у побутовому пилу Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України нп корисні моделі 25.06.2011 р.№ 60763.; Инструкция по оргонизации и проведению санітарно-гельминтологических

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20607

від "07" грудня 2024 року

1	2	3	4
			исследований среди в зоне лесостепных районов Украинской ССР.) Дослідження побутового пилу та змивів з поверхонь на наявність алергенних та інших кліщів, цист та ооцист від 17.07.2023р.
26.	Виробничі, лабораторні, житлові та нежитлові приміщення, атмосфера	1.Радіологічні показники: Дозиметричний контроль	МВ-66/23 (ПСГ СРП-68. Техническое описание и инструкция по эксплуатации. Затверджено ЖПО.280.004 ТО1 17.10.1986г.) Визначення потужності поглиненої дози гама-випромінювання від 17.07.2023р.
27.	Навколишнє середовище, житлові та нежитлові приміщення (в т.ч. дитячі дошкільні та навчальні заклади, лікувально-профілактичні заклади, оздоровчі, заклади громадського харчування та торгівлі), територія житлової забудови	Шум	ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку (п.3.1; п.4; п.5; дод.1,2,3)
		Освітленість	ДСТУ Б.В.2.2-6-97 Природне і штучне освітлення (п.5,6,7,8)
		Температура повітря, відносна вологість повітря, швидкість руху повітря	ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень (п.3)
28.	Повітря приміщень	1.Мікробіологічні показники : Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)/ ЗМЧ	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду ». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20607

від "07" грудня 2024 року

1	2	3	4
			протокол №1 від 19 грудня 2013р.), п.3
		Плісеневі гриби	«Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду ». Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19 грудня 2013р.), п.3
29.	Патологічний матеріал	1. Фізико-хімічні показники:	
		Фосфід цинку	МВ-01/18 (Лабораторна ветеринарна токсикологія В.І. Левченко, А.В. Розумнюк, Ю.М. Новожицька, О.Т. Куцан, Ю.А. Омельчун, О.В. Пріщенко, О.В.Іванова, С.В. Дяченко, Білоцерківський національний аграрний університет, 2012 р. Сторінка 64-65) Визначення фосфіду цинку в патологічному матеріалі від 26.10.2022р.
		Арсен	МВ-02/18 (Лабораторна ветеринарна токсикологія В.І. Левченко, А.В. Розумнюк, Ю.М. Новожицька, О.Т. Куцан, Ю.А. Омельчун, О.В. Пріщенко, О.В.Іванова, С.В. Дяченко, Білоцерківський національний аграрний університет, 2012 р. Сторінка 64-65) Визначення арсену в вмістимому шлунку від 26.10.2022р.
		Хлорид натрію	ДСТУ 3782-98 (ГОСТ 13496.1-98)
		2. Мікологічні випробування (мікробіологічний метод):	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Виділення мікроскопічних грибів	МВ № 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці та поліпшенню якості кормів, п.7. Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства АПК України від 06.03.1998р.
		3. Мікологічні випробування (біологічний метод):	
		Токсичність	ДСТУ 3570-97 (ГОСТ 13496.7-97), п.7
			МВ № 15-14/73 Методичні вказівки по санітарно-мікологічній оцінці та поліпшенню якості кормів, п.6. Затверджені Головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства АПК України від 06.03.1998р.
		4. Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Масова частка свинцю (метод ААС ЕТ)	МВ-08/19 (ДСТУ EN 14084:2022) Визначення токсичних елементів (свинцю) у сировині, харчових продуктах та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією від 10.06.2024р.
		Масова частка кадмію (метод ААС ЕТ)	МВ-09/19 (ДСТУ EN 14084:2022) Визначення токсичних елементів (кадмію) у сировині, харчових продуктах та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією від 10.06.2024р.
		Масова частка миш'яку (метод ААС ЕТ)	МВ-06/19 (ДСТУ EN 14084:2022) Визначення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			токсичних елементів (миш'яку) у сировині, харчових продуктах та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електротермічною атомізацією від 10.06.2024р.
		Масова частка ртуті (метод ААС-безполуменевої)	МВ-07/19 (ГОСТ 26927-86) Визначення ртуті у сировині, харчових продуктах та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії (холодного пару) від 01.07.2022р.
		Масова частка міді (метод ААС полум'я)	МВ-46/23 (ДСТУ EN 14084:2022, ДСТУ ISO 15586:2012) Визначення токсичних елементів (міді, цинку) у сировині, харчових продуктах, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектрометрії з атомізацією у полум'ї від 10.06.2024р.
		Масова частка цинку (метод ААС полум'я)	МВ-46/23 (ДСТУ EN 14084:2022, ДСТУ ISO 15586:2012) Визначення токсичних елементів (міді, цинку) у сировині, харчових продуктах, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектрометрії з атомізацією у полум'ї від 10.06.2024р.
		Масова частка заліза (метод ААС полум'я)	МВ-45/23 (ДСТУ EN 14084:2022) Визначення заліза у сировині, харчових продуктах та кормах методом атомно-абсорбційної спектрометрії з атомізацією у полум'ї від 10.06.2024р.
		5. Хроматографічні випробування	
		5.1 Пестициди (метод ГХ):	
		Визначення залишкової кількості <i>хлорорганічних пестицидів</i> (α -ГХЦГ, β -ГХЦГ, γ -ГХЦГ,	ДСТУ EN 1528-1-2002 (EN 1528-1:1996, IDT) EN 1528-2: 1996

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		гексахлорбензол, гептахлор, гептахлор ендо-епоксид, гептахлор екзо-епоксид, альдрін, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДД, 4,4-ДДТ, 2,4-ДДЕ, 2,4-ДДД, 2,4-ДДТ)	EN 1528-3: 1996
			EN 1528-4: 1996
			МВ-70/23 (ДСТУ EN 1528-1-2002, EN 1528-2: 1996, EN 1528-3: 1996, EN 1528-4: 1996)
			Визначення вмісту пестицидів та поліхлорованих біфенілів в жирових харчових продуктах, сировині методом газової хроматографії від 17.07.2023 р.
		5.2 Пестициди (метод ГХ):	
		Визначення залишкової кількості фосфорорганічних пестицидів (базудін, метафос (паратіон-метил), карбофос, кумафос, хлорпіріфос)	ДСТУ EN 1528-1-2002 (EN 1528-1:1996, IDT)
			EN 1528-2: 1996
			EN 1528-3: 1996
			EN 1528-4: 1996
			МВ-70/23 (ДСТУ EN 1528-1-2002, EN 1528-2: 1996, EN 1528-3: 1996, EN 1528-4: 1996)
			Визначення вмісту пестицидів та поліхлорованих біфенілів в жирових харчових продуктах, сировині методом газової хроматографії від 17.07.2023 р.
		5.3 Пестициди (метод ГХ):	
		Визначення залишкової кількості синтетичних піретроїдів (біфентрин, λ-цигалотрин, фенвалерат, дельтаметрин, циперметрин)	ДСТУ EN 1528-1-2002 (EN 1528-1:1996, IDT)
			EN 1528-2: 1996
			EN 1528-3: 1996
			EN 1528-4: 1996
			МВ-70/23 (ДСТУ EN 1528-1-2002, EN 1528-2: 1996, EN 1528-3: 1996, EN 1528-4: 1996)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			Визначення вмісту пестицидів та поліхлорованих біфенілів в жирowych харчових продуктах, сировині методом газової хроматографії від 17.07.2023 р.
		5.4 Пестициди (метод ТШХ):	
		Визначення залишкової кількості <i>хлорорганічних пестицидів</i> (α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ, гептахлор, альдрін, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДД, 4,4-ДДТ)	МВ-63/23 (МУ 2142-80) Визначення хлорорганічних пестицидів у воді, продуктах харчування, сировині, ґрунті і тютюнових виробах методом ТШХ від 17.07.2023 р.
			МВ-19/19 (ГОСТ 13496.20-87) Визначення вмісту пестицидів в кормах рослинного походження і комбікормах хроматографічними методами від 14.08.2023 р.
		5.5 Пестициди (метод ТШХ, ГХ):	
		Визначення залишкової кількості <i>фосфорорганічних пестицидів</i> (базудін, метафос (паратіон-метил), карбофос, хлорофос, ДДВФ)	МВ-68/23 (МУ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів в продуктах рослинного і тваринного походження, сировині, кормах, воді, ґрунті хроматографічними методами від 17.07.2023 р.
		5.6 Пестициди (метод ТШХ):	
		Визначення залишкової кількості <i>карбаматів</i> (ТМТД, фурадан)	МВ-25/19 (МУ 5044-89, МУ 2369-81, МУ 6135-91) Визначення пестицидів карбаматної групи у воді та сировині рослинного походження методом ТШХ від 14.08.2023 р.
Бактеріологічні показники			
30.	Патологічний /біологічний матеріал	Виявлення збудника стафілококозу	МВ-75/23 (Методические указания по лабораторной диагностике стафилококкоза животных 1987 г. ;

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20607

від "07" грудня 2024 року

1	2	3	4
			Методичні рекомендації стафілококозу птиці. Київ - 2001 р.) Лабораторні дослідження стафілококозу від 01.08.2023 р.
31.	Патологічний / біологічний матеріал (абортовані плоди, молоко)	Виявлення збудника лістеріозу	МР Лабораторна діагностика лістеріозу тварин. Київ 2007 р . Затверджені науково-методичною радою Державного департаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики України (протокол №3 від 20 грудня 2006 р.)
32.	Патологічний / біологічний матеріал	Виявлення збудника псевдомонозу	МР Псевдомоноз птиці. Київ 2000 р. Затверджені головою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства агропромислового комплексу П.І.Вербицький 1999 р.
33.	Патологічний / біологічний матеріал	Виявлення збудника ешерихіозів (колібактеріозу)	Настанова з лабораторної діагностики ешерихіозу (колібактеріозу) тварин 1995 р. Затверджена начальником Головного управління ветеринарної медицини з державною ветеринарною інспекцією Міністерства сільського господарства і продовольства П.П. Достоевським у 1996 р.
34.	Патологічний / біологічний матеріал	Виявлення збудника пастерельозу	Настанова з лабораторної діагностики пастерельозів тварин та птахів 1995 р. Затверджена та схвалена Науково-технічною Радою секція «Ветеринарна медицина » МСГП України 25 жовтня 1994 р. протокол № 1
35.	Патологічний / біологічний матеріал (послід підстилка,	Виявлення збудника сальмонельозу	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20607

від "07" грудня 2024 року

1	2	3	4
	фекалії)		
36.	Патологічний/біологічний матеріал (трупи дрібних тварин, або паренхіматозні органи від великих тварин, абортів, мертворождені плоди, завмерлі ембріони птиці, фекалії, послід, кров, екsudати з матки, корми, змиви з устаткування і інших предметів навколишнього середовища, яйця, яєчна шкорлупа)	Виявлення збудника сальмонельозу	ДСТУ 4769:2007
37.	Продукти птахівництва (у зоні виробництва)	Виявлення збудника сальмонельозу	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
38.	Патологічний / біологічний матеріал	Виявлення збудника кампілобактеріозу	Рекомендації з діагностики, заходів боротьби та профілактики кампілобактеріозу птиці. Затверджені Методичною радою Сумського національного аграрного університету (протокол №1 від 27 жовтня 2003 р.), Науково –методичною радою Міністерства аграрної політики України (протокол №1 від 12 грудня 2003 р.)
39.	Патологічний / біологічний матеріал (матеріал від тварин, гнилий трупний матеріал, зразки з об'єктів навколишнього середовища)	Виявлення збудника сибірки	Лабораторна діагностика сибірки тварин, індикація збудника з патологічного біологічного матеріалу, сировини тваринного походження та об'єктів навколишнього середовища (Науково- методичні рекомендації для забезпечення практичної та самостійної роботи фахівців лабораторій та науково-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
 № 20607
 від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			дослідних установ ветеринарної медицини, викладачів та студентів факультетів ветеринарної медицини ВНЗ) . Київ 2014 р.
40.	Патологічний / біологічний матеріал	Виявлення збудника бешихи	МВ-54/23 (Методические указания по лабораторным исследованиям на рожу свиней. №115-6а Утв. Нач. ГУВ. Госагропрома СССР 05.01.1984 г.) Лабораторні дослідження на бешиху свиней від 17.07.2023 р.
41.	Патологічний / біологічний матеріал	Виявлення збудника американського гнильцю	МР до мікробіологічних досліджень хвороб бджіл у лабораторіях ветеринарної медицини Біла Церква 2012 р. стр. 4-10. Затверджені методичною комісією університету (Протокол № 9 від 24.07.2012 р.)
42.	Патологічний/ біологічний матеріал	Виявлення збудника європейського гнильцю	МР до мікробіологічних досліджень хвороб бджіл у лабораторіях ветеринарної медицини Біла Церква 2012 р. стр. 10-14. Затверджені методичною комісією університету (Протокол № 9 від 24.07.2012 р.)
43.	Патологічний/біологічний матеріал (трупні хребетні, диких, сільськогосподарських тварин, зразки з об'єктів навколишнього середовища)	Виявлення збудника туляремії	Методичні вказівки. Бактеріологічні методи діагностики туляремії. Київ -2019 р. Розглянуто та затверджені Вченою радою Державного науково-дослідного інституту з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи (протокол №1 від 27.02.2019 р.); затверджені та прийнято до впровадження в практику ветеринарної медицини Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів 2019 р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
 № 20607
 від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
44.	Молоко сире	Загальне бактеріальне забруднення/МАФАНМ	ДСТУ 7357:2013
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014
			ДСТУ ISO 4833:2006
45.	Змиви, відбитки, зішкреби з різних поверхонь приміщень (підлоги, стійл, проходів, стін, перегородок, стовпів, годівниць, поїлок тощо)	БГКП	ДСТУ 8020:2015
		Стафілокок	ДСТУ 8020:2015
Патоморфологічні показники			
46.	Трупи та ізольовані органи усіх видів тварин та птиці	Виявлення комплексу патологоанатомічних змін	«Методичні вказівки щодо проведення патолого-анатомічного розтину трупів тварин» (затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фіто санітарної служби України, протокол від 21 грудня 2011р. №4)
			Патологічна анатомія тварин за редакцією професора П.П.Урбановича та доцента М.К.Потоцького, Київ 2008
Серологічні показники			
47.	Патологічний матеріал (сироватка крові)	Виявлення антитіл до збудника інфекційної анемії коней (ІНАН)	Інструкція про заходи з профілактики та боротьби з інфекційною анемією коней від 07.03.2000р.Затверджена Міністерством агропромислового комплексу державного департаменту ветеринарної медицини (№ 4 від 25.01.2000 р. м.Київ)
48.	Патологічний матеріал (сироватка крові)	Виявлення антитіл до збудника парувальної хвороби коней (трипаносомоз)	Методичні вказівки з лабораторної діагностики парувальної хвороби Київ 2014р.Затверджені

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20607

від "07" грудня 2024 року

1	2	3	4
			Міністерством аграрної політики та продовольства України, Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України, Державним науково-дослідним інститутом з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи
49.	Патологічний матеріал (сироватка крові)	Виявлення антитіл до збудника лістеріозу	Методичні рекомендації «Сучасні аспекти лабораторної діагностики лістеріозу у тварин» від 23.12.2021р. Затверджені Міністерством аграрної політики та продовольства України, Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України, Державним науково-дослідним інститутом з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи
50.	Патологічний матеріал (сироватка крові)	Виявлення антитіл до збудника сапу коней	Наказ про затвердження Методичних вказівок з діагностики сапу від 11.06.2010р. Затверджено Державним комітетом ветеринарної медицини України
51.	Патологічний матеріал (сироватка крові)	Виявлення антитіл до збудника ензоотичний лейкоз ВРХ методом реакції імунодифузії (РІД)	ДСТУ 8671:2016
52.	Патологічний матеріал (сироватка крові)	Виявлення наявності специфічних антитіл до вірусу лейкозу ВРХ методом ІФА	МВ – 03/18 (Методичні рекомендації щодо пулування сироваток крові великої рогатої худоби і молока при дослідженні на лейкоз (BLV) імуноферментного аналізу (ІФА). Затверджені Державним науково-дослідним інститутом з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи. Київ 2009р.) Виявлення антитіл до збудника вірусу лейкозу в

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20607

від "07" грудня 2024 року

1	2	3	4
			сироватці крові великої рогатої худоби методом імуноферментного аналізу від 16.10. 2023р.
53.	Патологічний матеріал (сироватка крові)	Виявлення антитіл до збудника лептоспірозу в сироватці крові	ДСТУ 6078:2009
54.	Патологічний матеріал (сироватка крові)	Виявлення антитіл до збудника інфекційного епідіміту в сироватці крові	№135/4356 від 07.03.2000р. Інструкція про заходи з профілактики та боротьби з бруцельозом тварин. Затверджена наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Мінагропрому України (zareestrovana в Міністерстві юстиції України 7 березня 2000р.)
55.	Патологічний матеріал (сироватка крові)	Виявлення антитіл до збудника бруцельозу в сироватці крові методом РА, РБП, РЗК	Настанова по діагностиці бруцельозу тварин - 10.02.98р. Затверджена Міністерством агропромислового комплексу державного департаменту ветеринарної медицини №15-14/55 від 10.02.98р.
			Інструкція про заходи з профілактики та боротьби з бруцельозом тварин - 2000р. Затверджена наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Мінагропрому України (zareestrovano в міністерстві юстиції України 7 березня 2000р.)
56.	Патологічний матеріал (сироватка крові)	Виявлення антитіл Brucella abortus, melitensis i suis в сироватці плазми крові ВРХ, ДРХ і свиней	МВ-48/23 (Методичні рекомендації. Відбір та пулування сироваток крові і молока від ВРХ за імуноферментних досліджень на бруцельоз та лейкоз. Затверджено Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, Державним науково-дослідним

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
 № 20607
 від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			інститутом з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи.Київ 2020р.) Відбір та пулування сироваток крові і молока від ВРХ за імуноферментних досліджень на бруцельоз та лейкоз. Виявлення антитіл Brucella abortus, melitensis і suis в сироватці плазми крові ВРХ, ДРХ і свиней, а також в пулі із 10 сироватками крові ВРХ, ДРХ і свиней конкурентним імуноферментним методом від 04.01.2023р.
Вірусологічні показники			
57.	Патологічний матеріал (біологічний матеріал)	Виявлення ДНК вірусу африканської чуми свиней (ПІР)	ДСТУ 7253:2011
58.	Патологічний матеріал (біологічний матеріал)	Виявлення РНК вірусу грипу птиці типу А (ПІР)	Методичні рекомендації щодо методів лабораторної діагностики грипу птиці. Затверджені Міністерством аграрної політики та продовольства України, м. Київ 2012р.
59.	Патологічний матеріал (біологічний матеріал)	Виявлення РНК вірусу хвороби Ньюкасла (ПІР)	Методичні рекомендації щодо методів лабораторної діагностики Ньюкаслської хвороби птиці. Затверджені Міністерством аграрної політики та продовольства України, м. Київ 2012р.
60.	Патологічний матеріал (біологічний матеріал)	Виявлення РНК вірусу класичної чуми свиней (ПІР)	ДСТУ 8664:2016
61.	Патологічний матеріал	Збудник сказу (РІФ)	ДСТУ 7053:2009
62.	Сироватка крові	Антитіла до хвороби Ауєскі (ІФА)	ДСТУ 8676:2016
63.	Сироватка крові	Антитіла до ньюкаслської хвороби птиці (РЗГА)	Інструкція із серологічного контролю рівня антитіл до вірусу ньюкаслської хвороби птиці в реакції

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			затримки гемаглютинації. Затверджена Міністерством аграрної політики України, м. Київ Наказ №38 від 27.04.2005р. Методичні рекомендації щодо методів лабораторної діагностики Ньюкаслської хвороби птиці. Затверджені Міністерством аграрної політики та продовольства України, м. Київ 2012р.
64.	Сироватка крові	Антитіла до грипу птиці (РЗГА)	Методичні рекомендації щодо методів лабораторної діагностики грипу птиці. Затверджені Міністерством аграрної політики та продовольства України, м. Київ 2012р.
Паразитологічні показники			
65.	Патологічний матеріал тварин	Трихінельоз Trichinela spiralis	Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин (Наказ №79 від 03.08.2007р. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 17 серпня 2007 р. за № 951/14218)
66.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал	Ектопаразити та ендopаразити риб	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р. ст. 136-176
67.	Живі бджоли або підмор бджіл	Виявлення збудника акарапідозу бджіл	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р. ст. 88
68.	Живі бджоли або підмор бджіл	Виявлення збудника амeбіазу бджіл	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
 № 20607
 від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р. ст. 91
69.	Живі бджоли або підмор бджіл	Виявлення збудника нозематозу бджіл	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р. ст. 93
70.	Живі бджоли або підмор бджіл	Виявлення збудника вароатозу бджіл	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р. ст. 97
71.	Живі бджоли або підмор бджіл	Виявлення збудника браульозу бджіл	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою радою ДНДІЛДВСЕ протокол № 4 від 09.03.2016 р. ст. 99
72.	Підстилка	Виявлення збудника протозоозів	ДСТУ 5079:2008 Методи лабораторної діагностики еймеріозів
73.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника псороптозу	Довідник з лабораторних методів діагностики інвазійних хвороб тварин, Затверджено вченою радою факультету ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету (протокол №7 від 23 березня 2010 р. ст. 103-104)
74.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника демодекозу	Акарологічні дослідження тварин та акарициди, Затверджено Міністерством агропромислового комплексу України Львів 1998р. ст. 65-67
			ДСТУ 7107:2009 Методи діагностики демодекозу сільськогосподарських і свійських тварин

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20607

від "07" грудня 2024 року

1	2	3	4
75.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника саркоптозу	Довідник з лабораторних методів діагностики інвазійних хвороб тварин, Затверджено вченою радою факультету ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету (протокол №7 від 23 березня 2010 р. ст.102-103)
76.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника бабезіозу	Діагностика та заходи боротьби за бабезіозу великої рогатої худоби. Методичні рекомендації розглянуто та затверджено на засіданні Вченої ради Державного науково дослідного інституту з лабораторної діагностики та ветеринарно – снітарної експертизи (Протокол № 5 від 30.10.2014 р.) Київ 2015 р.
77.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин та птиці	Виявлення збудника еймеріозу	ДСТУ 5079:2008 Методи лабораторної діагностики еймеріозів
78.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника токсоплазмозу	Сучасні методи діагностики токсоплазмозу тварин. Методичні рекомендації // Галат М.В., Галат В.Ф., Литвиненко О.П.-затверджено ДНДІЛДВСЕ Київ, 2015р.
79.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника саркоцистозу	Методичні рекомендації. Діагностика саркоцистозу ВРХ та свиней Методичні рекомендації розглянуто та затверджено на засіданні Вченої ради Державного – науково дослідного інституту з лабораторної діагностики та ветеринарно – санітарної експертизи (протокол №5 від 29 листопада 2016 р.)
80.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника диктіокаульозу	Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин//затв. Державним комітетом ветеринарної

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
 № 20607
 від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			медицини Білоцерківського національного аграрного університету протокол №1 від 16.09.2008 р., Біла Церква
81.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника стронгілідозу	Довідник з лабораторних методів діагностики інвазійних хвороб тварин, Затверджено вченою радою факультету ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету (протокол №7 від 23 березня 2010 р. ст.72-78, 85-86)
82.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника стронгілідозу	Довідник з лабораторних методів діагностики інвазійних хвороб тварин, Затверджено вченою радою факультету ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету (протокол №7 від 23 березня 2010 р. ст. 33-42)
83.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника аскарозу	Довідник з лабораторних методів діагностики інвазійних хвороб тварин, Затверджено вченою радою факультету ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету (протокол №7 від 23 березня 2010 р. ст. 33-42)
84.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника токсокарозу	Довідник з лабораторних методів діагностики інвазійних хвороб тварин, Затверджено вченою радою факультету ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету (протокол №7 від 23 березня 2010 р. ст. 33-42)
85.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника дирофіляріозу	Методичні вказівки з діагностики і профілактики дирофіляріозу собак та основних методів лікування, Затверджено Головним державним

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
 № 20607
 від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			інспектором ветеринарної медицини України, Голова департаменту ветеринарної медицини П. І. Вербицький 21 вересня 2005 р.
86.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника параскарозу	Довідник з лабораторних методів діагностики інвазійних хвороб тварин, Затверджено вченою радою факультету ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету (протокол №7 від 23 березня 2010 р. ст. 33-42)
87.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника пасалурозу	Методичні рекомендації з лабораторної діагностики кишкових гельмінтозів кролів, Затверджено ДНДІЛДВСЕ 2010р.
88.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника аскаридіозу	Довідник з лабораторних методів діагностики інвазійних хвороб тварин, Затверджено вченою радою факультету ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету (протокол №7 від 23 березня 2010 р. ст. 33-42)
89.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал птиці	Виявлення збудника амідостомозу	Довідник з лабораторних методів діагностики інвазійних хвороб тварин, Затверджено вченою радою факультету ветеринарної медицини Білоцерківського національного аграрного університету (протокол №7 від 23 березня 2010 р. ст. 33-42)
90.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника фасціольозу	Фасціольоз великої рогатої худоби в центральній частині України (діагностика та заходи боротьби) Рекомендації схвалені і рекомендовані до друку на засіданнях методичних рад Сумського національного аграрного університету (протокол № 4 від 12 грудня

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			2007 р.) та Полтавської державної аграрної академії (протокол №1 від 20 жовтня 2007 р., СУМИ 2008р.)
91.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника цистицеркозу	Поширені в Україні паразитози – зоонози: особливості епізоотології, діагностики та заходи боротьби (методичні рекомендації), рекомендації затверджено і прийнято до впровадження в практику ветеринарної медицини Науково – методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19 грудня 2013 р. 2014р. ст. 10-28)
92.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника ехінококозу	Методичні рекомендації: Ехінококоз гранульозний та мультислокулярний: поширення, проблеми діагностики, лікування та профілактика. Рекомендації затверджено і прийнято до впровадження в практику ветеринарної медицини науково – методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол № 1 від 19 грудня 2013 р.). 2014р.
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №1 на ринку «Краківський» 79007, м. Львів, вул. Базарна,11			
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів	1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.17 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 7992:2015
		2.Органолептичні показники:	
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд, прозорість і аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015 Правила перед забійного ветеринарного огляду

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		3.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Наявність збудника сибірки	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз), ехінококоз, саркоцистоз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.9
		Реакція на пероксидазу	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ 8253:2015 п.8
		Формольна реакція	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.4 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Визначення рН	ДСТУ ISO 2917-2001
2.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	1.Відбір зразків	ДСТУ 7972:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція	ДСТУ 8451:2015
			ДСТУ ГОСТ 815:2008 п.4.2.4
			ДСТУ ГОСТ 813:2008 п.4.2.4
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20
			ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2008
		4. Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3
		5. Біохімічні показники:	
		Реакція на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ ISO 707-2002
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд та консистенція, колір, запах та смак	ДСТУ 3662:2018 п.5.3
			ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2
			ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1
			ДСТУ 4635:2006 п.5.1.2
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Густина	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Група чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Кислотність	МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титриметричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022р.
		Приховані форми маститу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.8.8.2 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
		Фальсифікація крохмалем	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.10.2.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
4.	Яйця курячі харчові	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.11
		2.Маса яйця	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.6 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.7, 4.8, 4.9 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
5.	Мед бджолиний	4. Овоскопія:	
		Вади яйця, висота повітряної камери	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.11, д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		1. Органолептичні показники:	
		Колір, аромат, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.4.1-4.4
			ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
		2. Фізико-хімічні показники:	
		Механічні домішки	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.5.2
		Ознаки бродіння	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.5.15
6.	Олія соняшникова	1. Органолептичні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Колір, запах, прозорість	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8
7.	Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.2 ДСТУ ISO 874-2002 ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7 ДСТУ 8509:2015 п.5.1.2 ДСТУ 8002:2015 п.5.11 ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
		Кислотність розсолу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.5.3.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
8.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, смак	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1
			ДСТУ 7697:2015 п.4.4
			МВ-72/23 (ГОСТ 6292-93) Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023р.
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №2 на ринку «Привокзальний» 79018, м. Львів, вул. Алли Горської, 2 Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №6 на ринку «Сихів» 79066, м. Львів, вул. Сихівська, 16-А Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №8 на ринку «Новий» 79054, м. Львів, вул. Симона Петлюри, 11 Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №10 на ринку «Біля Універмагу» 79053, м. Львів, вул. Володимира Великого, 59-В Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №11 на ринку «Левандівський» 79052, м. Львів, вул. Широка, 65-А Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №16 на ринку «Рясненський» 79069, м. Львів, вул. Шевченка, 360-А			
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів	1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.17 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 7992:2015
		2.Органолептичні показники:	
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд, прозорість і аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015
			Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
	3.Мікроскопія мазків-відбитків:		

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Наявність збудника сибірки	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз), ехінококоз, саркоцистоз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.9
		Реакція на пероксидазу	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.8
		Формольна реакція	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.4 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	Риба жива, охолоджена,	1.Відбір зразків	ДСТУ 7972:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
	морожена, солона, копчена	2.Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція	ДСТУ 8451:2015
			ДСТУ ГОСТ 815:2008 п.4.2.4
			ДСТУ ГОСТ 813:2008 п.4.2.4
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20
			ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2008
		4. Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3
3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	5. Біохімічні показники:	
		Реакція на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
		1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
		2. Органолептичні показники: Зовнішній вигляд та консистенція, колір, запах та смак	ДСТУ ISO 707-2002
			ДСТУ 4834:2007
			ДСТУ 3662:2018 п.5.3
			ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2
			ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1
			ДСТУ 4635:2006 п.5.1.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Густина	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009
		Група чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Кислотність	МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титриметричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022р.
		Приховані форми маститу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.8.8.2 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
4.	Яйця курячі харчові	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.11
		2.Маса яйця	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.6 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3. Органолептичні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Зовнішній вигляд, запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.7, 4.8, 4.9 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		4. Овоскопія:	
		Вади яйця, висота повітряної камери	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.11, д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.4.12
5.	Мед бджолиний	1. Органолептичні показники:	
		Колір, аромат, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.4.1-4.4 ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
		2. Фізико-хімічні показники:	
		Механічні домішки	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.5.2
		Ознаки бродіння	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.5.15
6.	Олія соняшникова	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, прозорість	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
7.	Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.2
			ДСТУ ISO 874-2002
			ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7
			ДСТУ 8509:2015 п.5.1.2
			ДСТУ 8002:2015 п.5.11
			ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
		Кислотність розсолу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.5.3.2
8.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, смак	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ 7697:2015 п.4.4 МВ-72/23 (ГОСТ 6292-93) Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023р.
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №3 на ринку «Винниківський» 79010, м. Львів, вул. Солодова, 4			
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів	1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.17 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 7992:2015
		2.Органолептичні показники:	
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд, прозорість і аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015
			Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		3.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Наявність збудника сибірки	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз), ехінококоз, саркоцистоз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.9
		Реакція на пероксидазу	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.8
		Формольна реакція	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.4 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	1.Відбір зразків	ДСТУ 7972:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція	ДСТУ 8451:2015
			ДСТУ ГОСТ 815:2008 п.4.2.4
			ДСТУ ГОСТ 813:2008 п.4.2.4
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20
			ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2008

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		4. Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3
		5. Біохімічні показники:	
		Реакція на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
			ДСТУ ISO 707-2002
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд та консистенція, колір, запах та смак	ДСТУ 3662:2018 п.5.3
			ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2
			ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1
			ДСТУ 4635:2006 п.5.1.2
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Густина	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Група чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Кислотність	МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022р.
		Приховані форми маститу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.8.8.2 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
		Фальсифікація крохмалем	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.10.2.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
4.	Яйця курячі харчові	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.11
		2.Маса яйця	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.6 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.7, 4.8, 4.9 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		4. Овоскопія:	
		Вади яйця, висота повітряної камери	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.11, д.3, 4 (Наказ №70 від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.4.12
5.	Мед бджолиний	1. Органолептичні показники: Колір, аромат, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.4.1-4.4 ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
6.	Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.2 ДСТУ ISO 874-2002 ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7 ДСТУ 8509:2015 п.5.1.2 ДСТУ 8002:2015 п.5.11 ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
		Кислотність розсолу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.5.3.2
7.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, смак	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1
			ДСТУ 7697:2015 п.4.4
			МВ-72/23 (ГОСТ 6292-93) Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023р.
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №4 на ринку «Галицький» 79008, м. Львів, пл. Соборна, 16			
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів	1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.17 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 7992:2015
		2.Органолептичні показники:	
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд, прозорість і аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015
			Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
	3.Мікроскопія мазків-відбитків:		
	Наявність збудника сибірки	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз), ехінококоз, саркоцистоз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.9
		Реакція на пероксидазу	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.8
		Формольна реакція	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.4 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	1.Відбір зразків	ДСТУ 7972:2015
		2. Органолептичні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція	ДСТУ 8451:2015
			ДСТУ ГОСТ 815:2008 п.4.2.4
			ДСТУ ГОСТ 813:2008 п.4.2.4
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20
			ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2008
		4. Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3
3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	5. Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
		1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
		2. Органолептичні показники: Зовнішній вигляд та консистенція, колір, запах та смак	ДСТУ ISO 707-2002
			ДСТУ 4834:2007
			ДСТУ 3662:2018 п.5.3
			ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2
			ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1
			ДСТУ 4635:2006 п.5.1.2
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1
		3. Фізико-хімічні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Густина	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009
		Група чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Кислотність	МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022р.
		Приховані форми маститу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.8.8.2 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
		Фальсифікація крохмалем	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.10.2.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
4.	Яйця курячі харчові	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.11
		2.Маса яйця	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.6 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.7, 4.8, 4.9 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		4. Овоскопія:	
		Вади яйця, висота повітряної камери	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.11, д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
5.	Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.2
			ДСТУ ISO 874-2002
			ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7
			ДСТУ 8509:2015 п.5.1.2
			ДСТУ 8002:2015 п.5.11
			ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008		
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №5 на ринку «Стрийський» 79011, м. Львів, вул. Івана Франка, 81			
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин	1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
	(субпродукти), в т.ч. птиці, кролів		м'ясних продуктів п.17 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 7992:2015
		2.Органолептичні показники:	
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд, прозорість і аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015 Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		3.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Наявність збудника сибірки	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз), ехінококоз, саркоцистоз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 8253:2015 п.9
		Реакція на пероксидазу	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 8253:2015 п.8
2.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	Формольна реакція	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.4 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		1.Відбір зразків	ДСТУ 7972:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція	ДСТУ 8451:2015
			ДСТУ ГОСТ 815:2008 п.4.2.4
			ДСТУ ГОСТ 813:2008 п.4.2.4
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20
			ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2008
		4. Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3
		5. Біохімічні показники:	
		Реакція на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
			ДСТУ ISO 707-2002
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд та консистенція, колір, запах та смак	ДСТУ 3662:2018 п.5.3
			ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2
			ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1
			ДСТУ 4635:2006 п.5.1.2
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Густина	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Група чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Кислотність	МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титриметричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022р.
		Приховані форми маститу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.8.8.2 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
		Фальсифікація крохмалем	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.10.2.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
4.	Яйця курячі харчові	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.11
		2.Маса яйця	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.6 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.7, 4.8, 4.9 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		4. Овоскопія:	
		Вади яйця, висота повітряної камери	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.11, д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.4.12
5.	Мед бджолиний	1. Органолептичні показники:	
		Колір, аромат, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м’ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.4.1-4.4 ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
		2. Фізико-хімічні показники:	
		Механічні домішки	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.5.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Ознаки бродіння	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.5.15
6.	Олія соняшникова	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, прозорість	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8
7.	Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.2
			ДСТУ ISO 874-2002
			ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7
			ДСТУ 8509:2015 п.5.1.2
			ДСТУ 8002:2015 п.5.11
			ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №9 на ринку «Тополя-1» 79068, м. Львів, вул. Гетьмана Мазепи, 15-А			
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів	1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.17 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 7992:2015
		2.Органолептичні показники:	
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд, прозорість і аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015
			Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		3.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Наявність збудника сибірки	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз), ехінококоз, саркоцистоз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчаною кислотою	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.9
		Реакція на пероксидазу	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.8
		Формольна реакція	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.4 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	1.Відбір зразків	ДСТУ 7972:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція	ДСТУ 8451:2015
			ДСТУ ГОСТ 815:2008 п.4.2.4
			ДСТУ ГОСТ 813:2008 п.4.2.4
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20
			ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2008
		4. Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3
		5. Біохімічні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Реакція на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
			ДСТУ ISO 707-2002
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд та консистенція, колір, запах та смак	ДСТУ 3662:2018 п.5.3
			ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2
			ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1
			ДСТУ 4635:2006 п.5.1.2
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Густина	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009
		Група чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Кислотність	МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титриметричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Приховані форми маститу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.8.8.2 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
		Фальсифікація крохмалем	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.10.2.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
4.	Яйця курячі харчові	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.11
		2.Маса яйця	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.6 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.7, 4.8, 4.9 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		4. Овоскопія:	
	Олія соняшникова	Вади яйця, висота повітряної камери	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.11, д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		1. Органолептичні показники:	
5.		Колір, запах, прозорість	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8
6.	Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.2
			ДСТУ ISO 874-2002
			ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7
			ДСТУ 8509:2015 п.5.1.2
			ДСТУ 8002:2015 п.5.11
			ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
7.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, смак	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ 7697:2015 п.4.4 МВ-72/23 (ГОСТ 6292-93) Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023р.
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №15 на ринку «Збоїщанський» 79037, м. Львів, вул. Бориса Грінченка, 4			
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів	1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.17 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 7992:2015
		2.Органолептичні показники:	
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд, прозорість і аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015
			Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		3.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Наявність збудника сибірки	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз), ехінококоз, саркоцистоз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила перед забійного ветеринарного огляду

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчаною кислотою	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.9
		Реакція на пероксидазу	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.8
2.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
			ДСТУ ISO 707-2002
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд та консистенція, колір, запах та смак	ДСТУ 3662:2018 п.5.3
			ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2
			ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1
			ДСТУ 4635:2006 п.5.1.2
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1
		3. Фізико-хімічні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Густина	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009
		Група чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Кислотність	МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022р.
		Приховані форми маститу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.8.8.2 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
		Фальсифікація крохмалем	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.10.2.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
3.	Яйця курячі харчові	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.11
		2.Маса яйця	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.6 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.7, 4.8, 4.9 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		4. Овоскопія:	
		Вади яйця, висота повітряної камери	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.11, д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
4.	Мед бджолиний	1. Органолептичні показники:	
		Колір, аромат, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.4.1-4.4
			ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
		2. Фізико-хімічні показники:	
		Механічні домішки	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.5.2
5.	Олія соняшникова	Ознаки бродіння	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.5.15
		1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, прозорість	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8
		1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			04.10.1980р. п.2
			ДСТУ ISO 874-2002
			ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7
			ДСТУ 8509:2015 п.5.1.2
			ДСТУ 8002:2015 п.5.11
			ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
7.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	Кислотність розсолу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.5.3.2
		1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, смак	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1
			ДСТУ 7697:2015 п.4.4
			МВ-72/23 (ГОСТ 6292-93) Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи ЛВСЕ №18 на ринку «Верхній Шувар» 79070, м. Львів, просп. Червоної Калини, 36 Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №19 на ринку «Матвол» 79495, м. Львів-Винники, вул. Володимира Івасюка, 2-Б Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку «Бродівський замок» 80600, Львівська обл., Золочівський р-н, м. Броди, вул. Замкова, 1			
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів	1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.17 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 7992:2015
		2.Органолептичні показники:	
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд, прозорість і аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015 Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		3.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Наявність збудника сибірки	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз), ехінококоз, саркоцистоз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила перед забійного ветеринарного огляду

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчаною кислотою	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Реакція на пероксидазу	ДСТУ 8253:2015 п.9
		Формольна реакція	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена		ДСТУ 8253:2015 п.8
		1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.4 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		2. Органолептичні показники:	ДСТУ 7972:2015
		Зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція	ДСТУ 8451:2015
			ДСТУ ГОСТ 815:2008 п.4.2.4
			ДСТУ ГОСТ 813:2008 п.4.2.4
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20
			ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2008
		4. Паразитологічні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Паразитологічна оцінка	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3
		5. Біохімічні показники:	
		Реакція на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
			ДСТУ ISO 707-2002
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд та консистенція, колір, запах та смак	ДСТУ 3662:2018 п.5.3
			ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2
			ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1
			ДСТУ 4635:2006 п.5.1.2
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Густина	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009
		Група чистоти	ДСТУ 6083:2009

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Кислотність	МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022р.
		Приховані форми маститу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.8.8.2 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
		Фальсифікація крохмалем	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.10.2.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
4.	Яйця курячі харчові	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.11
		2.Маса яйця	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.6 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.7, 4.8, 4.9 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		4. Овоскопія:	
		Вади яйця, висота повітряної камери	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.11, д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
5.	Мед бджолиний	1. Органолептичні показники:	
		Колір, аромат, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.4.1-4.4 ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
6.	Олія соняшникова	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, прозорість	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8
7.	Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.2
			ДСТУ ISO 874-2002
			ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7
			ДСТУ 8509:2015 п.5.1.2
			ДСТУ 8002:2015 п.5.11

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
8.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, смак	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1
			ДСТУ 7697:2015 п.4.4
			МВ-72/23 (ГОСТ 6292-93) Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023р.
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №22 на ринку «Нижній Шувар» 79031, м. Львів, просп. Святого Івана Павла II, 4-Б			
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів	1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.17 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 7992:2015
		2.Органолептичні показники:	
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд, прозорість і аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015
			Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		3.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Наявність збудника сибірки	Правила перед забійного ветеринарного огляду

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз), ехінококоз, саркоцистоз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.9
		Реакція на пероксидазу	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.8
		Формольна реакція	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.4 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Визначення рН	ДСТУ ISO 2917-2001

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
2.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	1.Відбір зразків	ДСТУ 7972:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція	ДСТУ 8451:2015
			ДСТУ ГОСТ 815:2008 п.4.2.4
			ДСТУ ГОСТ 813:2008 п.4.2.4
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20
			ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2008
		4. Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3
		5. Біохімічні показники:	
		Реакція на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
			ДСТУ ISO 707-2002
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд та консистенція, колір, запах та	ДСТУ 3662:2018 п.5.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		смак	ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2
			ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1
			ДСТУ 4635:2006 п.5.1.2
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Густина	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009
		Група чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Кислотність	МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022р.
		Приховані форми маститу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.8.8.2 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
4.	Яйця курячі харчові	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свієїської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.11
		2.Маса яйця	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			свійської птиці п.4.6 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.7, 4.8, 4.9 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		4. Овоскопія:	
5.	Мед бджолиний	Вади яйця, висота повітряної камери	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.11, д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		1. Органолептичні показники:	
		Колір, аромат, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.4.1-4.4
			ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
		2. Фізико-хімічні показники:	
		Механічні домішки	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.5.2
		Ознаки бродіння	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.5.15
6.	Олія соняшникова	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, прозорість	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8
7.	Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.2
			ДСТУ ISO 874-2002
			ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7
			ДСТУ 8509:2015 п.5.1.2
			ДСТУ 8002:2015 п.5.11
			ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
		Кислотність розсолу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.5.3.2
8.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, смак	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1
			ДСТУ 7697:2015 п.4.4
			МВ-72/23 (ГОСТ 6292-93) Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023р.
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №23 на ринку «Народний» 79049, м. Львів, просп. Червоної Калини, 94			
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів	1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.17 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 7992:2015
		2.Органолептичні показники:	
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд, прозорість і аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015
			Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		3.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Наявність збудника сибірки	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз), ехінококоз, саркоцистоз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			м'ясних продуктів п.7 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.9
		Реакція на пероксидазу	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8253:2015 п.8
		Формольна реакція	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.4 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	1.Відбір зразків	ДСТУ 7972:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція	ДСТУ 8451:2015
			ДСТУ ГОСТ 815:2008 п.4.2.4
			ДСТУ ГОСТ 813:2008 п.4.2.4
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20
			ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2008
		4. Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3
		5. Біохімічні показники:	
		Реакція на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
			ДСТУ ISO 707-2002
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд та консистенція, колір, запах та смак	ДСТУ 3662:2018 п.5.3
			ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2
			ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1
			ДСТУ 4635:2006 п.5.1.2
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Густина	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009
		Група чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Кислотність	МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титриметричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022р.
		Приховані форми маститу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.8.8.2 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
		Фальсифікація крохмалем	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.10.2.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
4.	Яйця курячі харчові	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.11
		2.Маса яйця	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.6 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.7, 4.8, 4.9 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		4. Овоскопія:	
		Вади яйця, висота повітряної камери	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			свійської птиці п.4.11, д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.) ДСТУ 5028:2008 п.4.12
5.	Мед бджолиний	1. Органолептичні показники:	
		Колір, аромат, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.4.1-4.4 ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
6.	Олія соняшникова	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, прозорість	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8
7.	Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.2 ДСТУ ISO 874-2002 ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ 8509:2015 п.5.1.2
			ДСТУ 8002:2015 п.5.11
			ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
	Кислотність розсолу		Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.5.3.2
8.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, смак	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1
			ДСТУ 7697:2015 п.4.4
			МВ-72/23 (ГОСТ 6292-93) Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023р.
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку «Вега» 80300, Львівська обл., Львівський р-н, м. Жовква, вул. Євгена Коновальця, 8 Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку «Любисток» 80316, Львівська обл., Львівський р-н, м. Рава-Руська, вул. 1 Листопада, 3			
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів	1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.17 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 7992:2015
		2.Органолептичні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд, прозорість і аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015
			Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		3.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Наявність збудника сибірки	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз), ехінококоз, саркоцистоз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 8253:2015 п.9
		Реакція на пероксидазу	Правила перед забійного ветеринарного огляду

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Формольна реакція	ДСТУ 8253:2015 п.8 Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.4 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	1.Відбір зразків	ДСТУ 7972:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція	ДСТУ 8451:2015
			ДСТУ ГОСТ 815:2008 п.4.2.4
			ДСТУ ГОСТ 813:2008 п.4.2.4
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20
			ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2008
		4. Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3
3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
			ДСТУ ISO 707-2002
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд та консистенція, колір, запах та	ДСТУ 3662:2018 п.5.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		смак	ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2
			ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1
			ДСТУ 4635:2006 п.5.1.2
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Густина	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009
		Група чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Кислотність	МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022р.
		Приховані форми маститу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.8.8.2 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
4.	Яйця курячі харчові	1.Відбір зразків	ДСТУ 8378:2015
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.10.2.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.11

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		2.Маса яйця	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.6 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.7, 4.8, 4.9 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		4. Овоскопія:	
5.	Мед бджолиний	Вади яйця, висота повітряної камери	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.11, д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		1. Органолептичні показники:	
		Колір, аромат, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.4.1-4.4
			ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
		2. Фізико-хімічні показники:	
		Механічні домішки	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.5.2
		Ознаки бродіння	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.5.15
6.	Олія соняшникова	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, прозорість	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8
7.	Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.2
			ДСТУ ISO 874-2002
			ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7
			ДСТУ 8509:2015 п.5.1.2
			ДСТУ 8002:2015 п.5.11
			ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
8.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, смак	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1 ДСТУ 7697:2015 п.4.4

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			МВ-72/23 (ГОСТ 6292-93) Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023р.
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку «Торговиця» 80200, Львівська обл., Шептицький р-н, м. Радохів, вул. Витківська, 16			
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів	1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.17 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 7992:2015
		2.Органолептичні показники:	
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд, прозорість і аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015 Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		3.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Наявність збудника сибірки	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз), ехінококоз, саркоцистоз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція на пероксидазу	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 8253:2015 п.8
2.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	1.Відбір зразків	ДСТУ 7972:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція	ДСТУ 8451:2015
			ДСТУ ГОСТ 815:2008 п.4.2.4
			ДСТУ ГОСТ 813:2008 п.4.2.4
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20
			ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1
		3. Паразитологічні показники:	
3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
			ДСТУ ISO 707-2002
		2. Органолептичні показники:	ДСТУ 4834:2007
			ДСТУ 3662:2018 п.5.3
		Зовнішній вигляд та консистенція, колір, запах та смак	ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1
			ДСТУ 4635:2006 п.5.1.2
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Густина	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009
		Група чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Кислотність	МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титриметричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022р.
		Приховані форми маститу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.8.8.2 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
		Фальсифікація крохмалем	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.10.2.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
4.	Яйця курячі харчові	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.11
		2.Маса яйця	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			свійської птиці п.4.6 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.7, 4.8, 4.9 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		4. Овоскопія:	
5.	Мед бджолиний	Вади яйця, висота повітряної камери	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.11, д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		1. Органолептичні показники:	
6.	Олія соняшникова	Колір, аромат, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.4.1-4.4
			ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
		1. Органолептичні показники:	
7.	Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи	Колір, запах, прозорість	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1
			Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8
		1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4	
			04.10.1980р. п.2	
			ДСТУ ISO 874-2002	
			ДСТУ 8567:2015	
		2. Органолептичні показники:		
		Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7	
				ДСТУ 8509:2015 п.5.1.2
				ДСТУ 8002:2015 п.5.11
				ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1
		3. Фізико-хімічні показники:		
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008	
8.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1. Органолептичні показники:		
		Колір, запах, смак	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1	
			ДСТУ 7697:2015 п.4.4	
			МВ-72/23 (ГОСТ 6292-93) Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023р.	
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку «Центральний ринок» 80100, Львівська обл., Шептицький р-н, м. Шептицький, вул. Сокальська, 5				
1.	М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин	1.Відбір зразків	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
	(субпродукти), в т.ч. птиці, кролів		м'ясних продуктів п.17 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 7992:2015
		2.Органолептичні показники:	
		Запах, колір, консистенція та зовнішній вигляд, прозорість і аромат бульйону	ДСТУ 7992:2015 Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2
		3.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Наявність збудника сибірки	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.) ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз), ехінококоз, саркоцистоз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 8253:2015 п.9
		Реакція на пероксидазу	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 8253:2015 п.8
2.	Риба жива, охолоджена, морожена, солена, копчена	Формольна реакція	Правила перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.4 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		1.Відбір зразків	ДСТУ 7972:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах, стан зовнішнього покриву, колір зябер, стан ока, консистенція	ДСТУ 8451:2015
			ДСТУ ГОСТ 815:2008 п.4.2.4
			ДСТУ ГОСТ 813:2008 п.4.2.4
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20
			ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2008
		4. Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3
		5. Біохімічні показники:	
		Реакція на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
			прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
3.	Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
			ДСТУ ISO 707-2002
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд та консистенція, колір, запах та смак	ДСТУ 3662:2018 п.5.3
			ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2
			ДСТУ 4554:2006 п.5.2.1
			ДСТУ 4635:2006 п.5.1.2
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Густина	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Масова частка води	ДСТУ 7057:2009
		Група чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Кислотність	МВ-31/19 (ГОСТ 3624-92) Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022р.
		Приховані форми маститу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.8.8.2 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
		Фальсифікація крохмалем	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації п.10.2.6 (Наказ №49 від 20.04.2004р.)
4.	Яйця курячі харчові	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.11
		2.Маса яйця	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.6 (Наказ №70 від 07.09.2001р.)
		3. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, запах	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.7, 4.8, 4.9 (Наказ №70 від 07.09.2001р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		4. Овоскопія:	
5.	Мед бджолиний	Вади яйця, висота повітряної камери	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.11, д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001р.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
		1. Органолептичні показники:	
		Колір, аромат, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.4.1-4.4
			ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		2. Фізико-хімічні показники:	
		Механічні домішки	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.5.2
		Ознаки бродіння	Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду на м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях і в ветеринарних лабораторіях від 21.03.1978 р. п.5.15
6.	Олія соняшникова	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, прозорість	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8
7.	Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи	1.Відбір зразків	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.2
			ДСТУ ISO 874-2002
			ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні показники:	
		Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7
			ДСТУ 8509:2015 п.5.1.2
			ДСТУ 8002:2015 п.5.11
			ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20607
від “07” грудня 2024 року

1	2	3	4
		3. Фізико-хімічні показники:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
8.	Продукція борошномельно-круп'яної промисловості	1. Органолептичні показники:	
		Колір, запах, смак	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1
			ДСТУ 7697:2015 п.4.4
			МВ-72/23 (ГОСТ 6292-93) Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА