

Додаток
до наказу Державної служби України з
питань безпечності харчових продуктів та
захисту споживачів
від 23 грудня 2019 року № 1226
(у редакції наказу Держпродспоживслужби
№ _____)

**Види (напрями)
лабораторних досліджень (випробувань) за якими акредитована лабораторія
відповідає критеріям уповноваження акредитованих лабораторій**

Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.)	Назва випробувань та (або) характеристик (параметрів) , що визначаються
М'ясо та продукти з м'яса (в. т. ч. ковбасні, готові м'ясні та кулінарні вироби, напівфабрикатами м'ясні, м'ясорослинні у т. ч. птиці тощо)	Фізико-хімічні випробування:
	Визначення вмісту вологи
	Вміст нітриту (масова частка нітриту натрію)
	Масова частка хлористого натрію (кухонної солі)
	Мікробіологічні випробування:
	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробний мікроорганізмів (КМАФАнМ)
	Бактерії групи кишкової палички (БГКП) (коліформи)
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. Salmonella
	Коагулазопозитивні стафілококи Staphylococcus aureus
	Сульфітредукувальні клостридії Clostridium Perfringens
Продукти харчові консервовані (в т.ч. консерви м'ясні та м'ясорослинні а також із м'яса птиці та ін.)	Мікробіологічні випробування:
	Промислова стерильність (ТАФАнМ)
	Бактерії групи кишкової палички (БГКП) (коліформи)
Молоко та молочні продукти (у т.ч. напівфабрикати із сиру кисломолочного, масло вершкове, вершково-рослинне (спреди), та ін.	Органолептичні показники:
	колір, смак, запах, консистенція
	Фізико-хімічні випробування:
	Густина
	Масова частка жиру
	Масова частка білка
	Масова частка води
	Мікробіологічні випробування:
	Кількість соматичних клітин
	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробний мікроорганізмів (КМАФАнМ)
	Бактерії групи кишкової палички (БГКП) (коліформи)
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. Salmonella
	Коагулазопозитивні стафілококи Staphylococcus aureus
	Listeria



Держпродспоживслужба
№22 від 15.01.2026
КЕП: Осіян О. В. 15.01.2026 18:49
12994А
Сертифікат дійсний з 09.12.2024 14:19 до 09.12.2026 14:19

Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т. п.)	Назва випробувань та (або)характеристик (параметрів), що визначаються
Яйця та яйцепродукти	Мікробіологічні випробування:
	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробний мікроорганізмів (КМАФАнМ)
	Бактерії групи кишкової палички (БГКП) (коліформи)
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. Salmonella
Риба, рибопродукти, пресерви, ікра та інші водні живі ресурси, молюски, молоки, равлики, ракоподібні, водорослі та інші продукти моря, продукція з них в т.ч. кулінарна	Органолептичні показники:
	Стан риби,
	зовнішній вигляд
	запах і смак
	колір
	Паразитологічні показники:
	Живі і неживі гельмінти та їх личинки
Мед	Органолептичні показники:
	колір, смак, запах, консистенція
	Фізико-хімічні випробування:
	Масова частка води
Культури зернові, зернобобові, олійні. харчові: фуражні і технічні. Корми, комбікорми, у т.ч. макуха, шрот тощо	Органолептичні показники:
	(зовнішній вигляд, запах і колір та ін., в т.ч. ураженість комірними шкідниками
	Фізико-хімічні випробування:
	Кислотність (загальна кислотність)
Овочі, у тому числі картопля, фрукти, ягоди, гриби та продукти їх переробки	Вміст азоту і сирого протеїну (білку)
	Фізико-хімічні випробування:
Крупи, борошно, хліб, макаронні та хлібобулочні і здобні вироби. Бублики сухарні вироби, хлібні палички, соломка та інші	Вміст нітратів
	Фізико-хімічні випробування:
	Кислотність
	вологість
	пористість
	Мікробіологічні випробування:
	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробний мікроорганізмів (КМАФАнМ)
	Органолептичні показники:
	Запах, забарвленість, смак, присмак, каламутність
	Фізико-хімічні випробування:
Вода питна, вода відкритих водойм (ставкова, річкова)	Амоній (аміак і іони амонію)
	Залізо (залізо загальне)
	Нітрати
	Сульфати
	Сухий залишок (мінералізація загальна)
	Мікробіологічні випробування:
	Загальне мікробне число (ЗМЧ)
	Загальні колі форми (E.coli)
	Патогенні ентеробактерії, в т.ч. Salmonella
	Ентерококи
	Мікробіологічні випробування:
	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробний мікроорганізмів (КМАФАнМ)
	Мікробіологічні випробування:
	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробний мікроорганізмів (КМАФАнМ)



Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т. п.)	Назва випробувань та (або)характеристик (параметрів), що визначаються
	Бактерії групи кишкової палички (БГКП) (коліформи)
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. Salmonella
	Коагулазопозитивні стафілококи Staphylococcus aureus
	Сульфитредукувальні клостридії
	Listeria monocytogenes
	Escherichia coli
Змиви та / або відбитки з поверхонь навколишнього середовища	Бактеріологічні випробування:
	Бактерії групи кишкової палички (БГКП)
	Сальмонела
	МАФАНМ
	Колі-титр (E. coli)
	Коагулазопозитивні стафілококи
Сироватка крові	Вірусологічні дослідження:
	Виявлення антитіл до збудника хвороби Ньюкасла
	Серологічні дослідження:
Фекалії	Виявлення специфічних бруцельозних антитів
	Виявлення збудників трематодозів тварин (фасціольоз, парамфістоматоз)
Патологічний/біологічний матеріал	Бактеріологічні випробування:
	Виявлення збудника сальмонельозу
	Виявлення збудника пастерельозу
	Виявлення збудника колібактеріозу
	Виявлення збудника сибірки
	Виявлення збудника лістеріозу

З урахуванням атестата про акредитацію, який зареєстрований у Реєстрі 15 листопада 2024 року за № 201806 та дійсний до 14 листопада 2029 року і додатка до атестата про акредитацію від 15 листопада 2024 року за №201806.

