

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

**СФЕРА АКРЕДИТАЦІЇ
ДЕРЖАВНОЇ УСТАНОВИ «ВІННИЦЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР КОНТРОЛЮ
ТА ПРОФІЛАКТИКИ ХВОРОБ МІНІСТЕРСТВА ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ»**

№ з/п	Назва об'єкта (продукції, матеріалу, речовини і т.п.)	Назва випробувань та (або) характеристик (показників, параметрів), що визначаються	Позначення нормативних документів на методи випробувань
1	Виробниче середовище, робоче місце	1. Випробування важкості та напруженості трудового процесу 1.1. Випробування важкості трудового процесу Загальні енергозатрати організму: Зовнішнє фізичне динамічне навантаження, виражене в одиницях механічної роботи за зміну:	МВ 03/5 (Наказ МОЗ України №248 від 08.04.2014р., MOD) Методика визначення важкості та напруженості трудового процесу (редакція 1-2022 від 05.01.2022); ІР – 03/5 Порядок проведення визначення важкості та напруженості трудового процесу процесу (редакція 1-2022 від 05.01.2022); ДСНтаП «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу», затверджені наказом МОЗ України від 08.04.2014 № 248

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

При регіональному навантаженні (з переважною участю м'язів рук та плечового суглоба):
для чоловіків
для жінок
При загальному навантаженні (за участю м'язів рук, тулуба, ніг):
для чоловіків
для жінок
Маса вантажу, що постійно піднімається та переміщується вручну:
для чоловіків
для жінок
Стереотипні робочі рухи (кількість за зміну):
При локальному навантаженні (за участю м'язів кистей та пальців рук)
При регіональному навантаженні (з переважною участю м'язів рук та плечового суглоба)
Статичне навантаження. Величина статичного навантаження за зміну при утриманні вантажу, докладанні зусиль:
Однією рукою:
для чоловіків
для жінок
Двома руками:
для чоловіків
для жінок



Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

За участю м'язів тулуба та ніг:
для чоловіків
для жінок
Робоча поза
Нахили тулуба (вимушені, більше 30°)
Переміщення у просторі (переходи, обумовлені технологічним процесом, протягом зміни):
По горизонталі
По вертикалі
1.2. Випробування напруженості трудового процесу

МВ 03/5 (Наказ МОЗ України №248 від 08.04.2014р., MOD) Методика визначення важкості та напруженості трудового процесу (редакція 1-2022 від 05.01.2022);
ІР – 03/5 Порядок проведення визначення важкості та напруженості трудового процесу процесу (редакція 1-2022 від 05.01.2022);
ДСНтаП «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу», затверджені наказом МОЗ України від 08.04.2014 № 248

Інтелектуальні навантаження:
Зміст роботи
Сприймання сигналів (інформації) та їх оцінка

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Розподіл функцій за ступенем складності завдання

Характер виконуваної роботи

Сенсорні навантаження:

Тривалість зосередження уваги

Щільність сигналів (світлових, звукових) та повідомлень в середньому за 1 годину роботи

Навантаження на зоровий аналізатор:

Розмір об'єкта розрізнення (при відстані від очей працюючого до об'єкта розрізнення не більше 0,5м)

Спостереження за екранами відеотерміналів

Навантаження на слуховий аналізатор (при виробничій необхідності сприйняття мови чи диференційованих сигналів)

Навантаження на голосовий апарат, сумарна кількість годин, з напруженням голосового апарату протягом тижня

Емоційне навантаження:

Ступінь відповідальності за результат своєї діяльності. Значущість помилки

Ступінь ризику для власного життя та життя інших осіб

Ступінь відповідальності за безпеку інших осіб

Монотонність навантажень:

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____


Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

		Кількість елементів (приймів), необхідних для реалізації простого завдання або в операціях, які повторюються багаторазово Тривалість виконання простих виробничих завдань чи операцій, що повторюються Монотонність виробничої обстановки, час пасивного спостереження за технологічним процесом Режим праці: Тривалість робочого дня Змінність роботи	
		2. Мікробіологічні випробування	
		Загальне мікробне число	Наказ № 720 МЗ СРСР від 31.07.78 р.
		Staphylococcus aureus	Наказ № 720 МЗ СРСР від 31.07.78 р.
2	Виробниче середовище, робоче місце	1. Випробування фізичним методом 1.1. Електромагнітне випромінювання радіочастот Напруженість електричного поля в діапазоні частот від 1кГц до 300МГц Напруженість магнітного поля в діапазоні частот від 1кГц до 3МГц, від 30МГц до 50МГц Щільність потоку енергії в діапазоні частот від 300МГц до 300ГГц Напруженість електричного поля в діапазоні частот від 60кГц до 300МГц	ДСНіП 3.3.6.096-2002 ДСНіП 3.3.6.096-2002 ДСНіП 3.3.6.096-2002 ДСанПіН 3.3.2.007-98

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Напруженість магнітного поля в діапазоні частот від 60кГц до 3 мГц, від 30кГц до 50мГц	ДСанПіН 3.3.2.007-98
Щільність потоку енергії в діапазоні частот від 300кГц до 300гГц	ДСанПіН 3.3.2.007-98
1.2. Електромагнітне поле промислової частоти (50Гц):	
Напруженість електричного поля	ДСНіП 3.3.6.096-2002
Напруженість магнітного поля	ДСНіП 3.3.6.096-2002
1.3. Шум:	
Еквівалентний рівень шуму	ДСН 3.3.6.037-99
Максимальний рівень шуму	ДСН 3.3.6.037-99
Рівень звукового тиску в октавних смугах частот	ДСН 3.3.6.037-99
Рівень шуму	ДСН 3.3.6.037-99
1.4. Інфразвук:	
Рівень звукового тиску у октавних смугах частот	ДСН 3.3.6.037-99
Загальний еквівалентний рівень звукового тиску	ДСН 3.3.6.037-99
1.5. Вібрація:	
Загальна вібрація (скоригований, еквівалентний скоригований рівень віброшвидкості)	ДСН 3.3.6.039-99
Локальна вібрація (скоригований, еквівалентний скоригований рівень віброшвидкості)	ДСН 3.3.6.039-99

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

		<p>Загальна вібрація (скоригований, еквівалентний скоригований рівень віброприскорення) Локальна вібрація (скоригований, еквівалентний скоригований рівень віброприскорення) 1.6. Освітлення: Природне освітлення - коефіцієнт природного освітлення (КПО) - мінімальне, середнє Штучне освітлення (освітленість робочих поверхонь – загальне, комбіноване) Суміщене (поєднане) освітлення - мінімальне, середнє 1.7. Мікроклімат: Температура повітря Відносна вологість повітря Швидкість руху повітря Інтенсивність теплового (інфрачервоного) опромінення</p>	<p>ДСН 3.3.6.039-99 ДСН 3.3.6.039-99 ДСТУ Б В.2.2-6-97 (ГОСТ 24940-96) ДСТУ Б В.2.2-6-97 (ГОСТ 24940-96) ДСТУ Б В.2.2-6-97 (ГОСТ 24940-96) ДСН 3.3.6.042-99 ДСН 3.3.6.042-99 ДСН 3.3.6.042-99 ДСН 3.3.6.042-99</p>
<p>3</p>	<p>Доза зовнішнього опромінення людини</p>	<p>1. Дозиметричні випробування Індивідуальна ефективна доза опромінення людини</p>	<p>МВ 08.3/1 (Керівництво щодо експлуатування ДШД-4362-182-73418598-04 КЕ, MOD) Методика проведення вимірювання дози зовнішнього опромінення людини за допомогою термолюмінесцентної дозиметричної установки ДТУ-01М (редакція 1-2023 від 01.11.2023)</p>

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

4	Житлові та громадські приміщення, територія житлової забудови.	<p>1. Випробування фізичним методом</p> <p>1.1. Електромагнітне випромінювання радіочастот Напруженість електричного поля в діапазоні частот від 30кГц до 300МГц Щільність потоку енергії в діапазоні частот від 300 МГц до 300 ГГц</p> <p>1.2. Електромагнітне поле промислової частоти: Напруженість електричного поля</p> <p>1.3. Шум: Рівень звуку Еквівалентний рівень звуку Максимальний рівень звуку Рівень звукового тиску в октавних смугах частот</p> <p>1.4. Вібрація: Віброприскорення Віброшвидкість</p> <p>1.5. Мікроклімат: Температура повітря Відносна вологість повітря Швидкість руху повітря</p> <p>1.6. Освітлення:</p>	<p>ДСанНіП №239 (зі змінами)</p> <p>ДСанНіП №239 (зі змінами)</p> <p>ДСанНіП №239 (зі змінами)</p> <p>ДСТУ-Н Б В.1.1-33:2013 ДСТУ-Н Б В.1.1-33:2013 ДСТУ-Н Б В.1.1-33:2013 ДСТУ-Н Б В.1.1-33:2013</p> <p>ДСП №173-96 ДСП №173-96</p> <p>ДБН В.2.5-67:2013 ДБН В.2.5-67:2013 ДБН В.2.5-67:2013</p>
---	--	---	---

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

		Природне освітлення - коефіцієнт природного освітлення (КПО) - мінімальне, середнє Штучне освітлення (освітленість робочих поверхонь – загальне, комбіноване) Суміщене (поєднане) освітлення - мінімальне, середнє	ДСТУ Б В.2.2-6-97 (ГОСТ 24940-96) ДСТУ Б В.2.2-6-97 (ГОСТ 24940-96) ДСТУ Б В.2.2-6-97 (ГОСТ 24940-96)
5	Змиви з об'єктів довкілля	1. Відбирання зразків	МВ 02/1 (МР «методи виділення та ідентифікації сальмонел» - наказ МОЗ України від 23.05.2013р. № 420, MOD) Методичні рекомендації щодо порядку проведення відбору змивів з об'єктів довкілля (редакція 1-2022 від 05.01.2022); ІР 02/1 Порядок проведення відбору змивів з об'єктів довкілля (редакція 1-2022 від 05.01.2022); ДСТУ ISO 18593:2006
6	Атмосферне повітря	1. Хроматографічні випробування 1. Газова хроматографія Пестициди хлорорганічні: ГХЦГ і його ізомери (гексахлорциклогексан); Гама- ГХЦГ (ліндан) ДДТ, ДДЕ, ДДД (діхлордіфінілтрихлоретан)	МУ № 5032-89
7	Атмосферне повітря, повітря житлових і громадських будинків	1. Спектрофотометричні випробування 1.1. Фотометричні випробування Азоту діоксид Аміак	РД 52.04.186-89 п.5.2.1.4 РД 52.04.186-89 п.5.2.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Ангідрид сірчистий

РД 52.04.186-89 п.5.2.7.1

Фтористі сполуки газоподібні (фтористий водень, чотирьохфтористий кремній) у перерахунку на фтор

РД 52.04.186-89 п.5.2.3.2

Кислота сірчана

РД 52.04.186-89 п.5.2.7.7

Марганець і його сполуки (у перерахунку на двоокис марганцю)

РД 52.04.186-89 п.5.2.5.3

Сірководень

РД 52.04.186-89 п.5.2.7.4

Фенол

РД 52.04.186-89 п.5.3.3.5

Формальдегід

РД 52.04.186-89 п.5.3.3.7

Хлор

РД 52.04.186-89, п.5.2.3.4

2. Хроматографічні випробування**2.1. Газова хроматографія**

Ацетон

РД 52.04.186-89 п.5.3.3

Бензин (нафтовий, малосірчистий- у перерахунку на вуглець)

МУ №4167-86

Бензол

МУ №2613-82

Ксилол

МУ №2613-82

Толуол

МУ №2613-82

3. Електрохімічні вимірювання

Вуглецю оксид

МВ 08.1/2 (Техническое описание и инструкция по эксплуатации АПИ 2.840 087 ТО, MOD) Методика проведення вимірювання вмісту вуглецю оксиду в повітрі за допомогою газоаналізатора Паладій-3 (редакція 1-2022 від 05.01.2022)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
 № 20832
 від « 05 » 04 2024 року

		Ртуть металічна	МВ 08.1/1 1 (Руководство по эксплуатации ВО100-00-00-00 РЭ версия 12 от 02.04.2021, MOD) Методика проведення вимірювання вмісту ртуті металеві в повітрі за допомогою аналізатора «РА-915-М» (редакція 1-2022 від 05.01.2022)
		4. Фізико-хімічні випробування 4.1. Гравіметричний метод випробувань Недиференційований за складом пил (аерозоль)	РД 52.04.186-89, п.5.2.6
8	Повітря робочої зони	1. Спектрофотометричні випробування 1.1. Фотометричні випробування Азоту діоксид Аміак Ангідрид сірчистий Водню хлорид Кислота сірчана Кислота оцтова Луги їдкі (в перерахунку на NaOH) Марганець у зварювальних аерозолях за його вмісту до 20% Натрію нітрит Озон Сірководень Натрію карбонат (сода кальцинована) Фенол Формальдегід Хлор	МУ №4751-88 МУ №1637-77 МУ №1642-77 МУ №1645-77 МУ №4588-88 МУ №4592-88 МУ №4574-88 МУ №4945-88, п.3.1 МУ № 2742-83 МУ №4945-88, п.3.1, метод 2 МУ № 5853-91 МУ №4574-88 МУ №1462-76 МУ № 4524-87 МУ № 1644-77

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Цинку оксид

1.2. Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії

Свинець та його неорганічні сполуки (по свинцю)

2. Хроматографічні випробування**2.1. Газова хроматографія**

Ацетон

Бензин (розчинник опалювальний)

Диетиловий ефір

3. Електрохімічні випробування

Вуглецю (II) оксид

МУ №4681-88

МУ №3972-85

МУ №4166-86

МУ №5095-89

МУ №2343-81

МВ 08.1/2 (Техническое описание и инструкция по эксплуатации АПИ 2.840 087 ТО, MOD) Методика проведення вимірювання вмісту вуглецю оксиду в повітрі за допомогою газоаналізатора Паладій-3 (редакція 1-2022 від 05.01.2022)

Ртуть металічна

МВ 08.1/1 1 (Руководство по эксплуатации ВО100-00-00-00 РЭ версия 12 от 02.04.2021, MOD) Методика проведення вимірювання вмісту ртуті металевій в повітрі за допомогою аналізатора «РА-915-М» (редакція 1-2022 від 05.01.2022)

4. Фізико-хімічні випробування**4.1. Гравіметричний метод випробувань**

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від «05» 04 2024 року

		Пил рослинного та тваринного походження: борошня-ний, деревинний та інші (з домішками діоксиду кремнію менше 2%). Кремнію діоксид кристалічний з а вмістом пилу від 10 до 70 % (граніт, шамот, слюда-сирець, вуглепородний пил та ін.)	МУ №4436-87
9	Повітря приміщень будівель та споруд; повітря об'єктів навколишнього середовища	<p>1. Дозиметричні випробування</p> <p>Потужність поглиненої в повітрі дози гамма-випромінювання</p> <p>2. Радіометричні випробування</p> <p>Еквівалентна рівноважна об'ємна активність радону-222 в повітрі</p>	<p>МВ 08.3/2 (МР 6.6.1.6.2.-160-2007, IDT) Методика проведення вимірювання потужності поглиненої в повітрі дози (ГПД) гамма-випромінювання (редакція 1-2023 від 01.11.2023)</p> <p>МВ 08.3/3 (МР 6.6.1.6.2.-160-2007, IDT) Методика проведення вимірювання об'ємної активності радону-222 за допомогою радіометра РГА-2006 «ІКАР» (редакція 1-2023 від 01.11.2023)</p>

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

10	<p>Вода питна, вода питна підземних джерел питного водопостачання та фасована (в т.ч. артезіанські свердловини, криниці). Вода відкритих водойм, вода поверхневих джерел водопостачання. Вода басейнів, що використовують водопровідну воду.</p>	<p>1. Відбирання зразків</p>	<p>МВ 03/2 (ДСТУ ISO 5667-3:2001, ДСТУ ISO 5667-2:2003, IDT) Методичні рекомендації щодо порядку проведення відбору проб питної води (редакція 1-2022 від 05.01.2022); IP 03/2 Порядок проведення відбору проб питної води Порядок проведення відбору проб питної води (редакція 1-2022 від 05.01.2022); МВ 03/3 (ДСТУ ISO 5667-1:2003, ДСТУ ISO 5667-2:2003, ДСТУ ISO 5667-3:2001, ДСТУ ISO 5667-6:2001, Наказ МОЗ України №284 від 30.05.2007р. , IDT) Методичні рекомендації щодо порядку проведення відбору проб води поверхневих водойм (редакція 1-2022 від 05.01.2022); IP 03/3 Порядок проведення відбору проб води поверхневих водойм (редакція 1-2022 від 05.01.2022); ДСТУ 4808–2007; ДСТУ ISO 5667-1:2003; ДСТУ ISO 5667-2:2003; ДСТУ ISO 5667-3:2001; ДСТУ ISO 5667-11 – 2005; ДСТУ ISO 5667-6 – 2001; ДСТУ ISO 10301:2004</p>
----	--	-------------------------------------	---

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

2. Органолептичні випробування

Запах при t 20°C

Запах при t 60°C

Присмак

МВ 08.1/3 (ГОСТ 3351-74, IDT) Вода питна. Органолептичний метод визначення запаху (редакція 1-2023 від 05.01.2022)

МВ 08.1/4 (ГОСТ 3351-74, IDT) Вода питна. Органолептичний метод визначення смаку (редакція 1-2022 від 05.01.2022)

3. Фізико-хімічні випробування**3.1. Гравіметричний метод випробувань**

Сухий залишок

МВ 08.1/11 (ГОСТ 18164-72, IDT) Вода питна. Метод визначення вмісту сухого залишку (редакція 1-2023 від 25.09.2023)

Завислі речовини

МВ 08.1/30 (Ю.В.Новиков, К.О.Ласточкина, З.Н.Болдина, п.2.10.1, ст. 40-42, IDT) Методи дослідження якості води. Визначення вмісту завислих речовин (редакція 1-2024 від 01.02.2024)

3.2. Флуорометричний метод випробувань

Нафтопродукти

МВВ №081/12-57-00;
МВВ 06 – ІВК-10-2022
МВВ 07- ІВК – 10 – 2022
МВВ 09- ІВК – 10 – 2022

Феноли леткі

Синтетичні поверхнево-активні речовини (СПАР)

3.3. Титрометричні випробування

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Загальна жорсткість

МВ 08.1/33 (Ю.В.Новиков,
К.О.Ласточкина, З.Н.Болдина, п.2.17.1
ст. 67-70, IDT) Методи дослідження
якості води. Визначення загальної
жорсткості (редакція 1-2024 від
01.02.2024)

Хлор залишковий

МВ 08.1/17 (ГОСТ 18190-72, IDT) Вода
питна. Вимірювання вмісту залишкового
хлору(титруванням метиловим
помаранчевим) (редакція 1-2023 від
20.09.2023)

Хлориди

ДСТУ ISO 7393-1-2003

Перманганатна окиснюваність

ДСТУ ISO 9297:2007

МВ 08.1/34 (Ю.В.Новиков,
К.О.Ласточкина, З.Н.Болдина, п.2.12.2,
ст. 47-49, IDT) Методи дослідження
якості води. Визначення перманганатної
окиснюваності (редакція 1-2024 від
01.02.2024)

Біологічне споживання кисню (БСК)

МВВ №081/12-0014-01

Розчинений кисень

МВВ №081/12-0008-01

Загальна лужність

МВ 08.1/35 (Ю.В.Новиков,
К.О.Ласточкина, З.Н.Болдина, п.2.15.1 ст.
61-63, IDT) Методи дослідження якості
води. Визначення загальної лужності
(редакція 1-2024 від 01.02.2024)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Кальцій

ДСТУ ISO 6058:2003;
 МВ 08.1/36 (Ю.В.Новиков,
 К.О.Ласточкина, З.Н.Болдина, п.2.18.1
 ст 70-72, IDT) Методи дослідження
 якості води. Визначення вмісту кальцію
 (редакція 1-2024 від 01.02.2024)

Магній

МВ 08.1/37 (Ю.В.Новиков,
 К.О.Ласточкина, З.Н.Болдина, п.2.19.2
 ст. 72-73, IDT) Методи дослідження
 якості води. Визначення вмісту магнію
 (редакція 1-2024 від 01.02.2024)

3.4. Іонометричні випробування

Водневий показник

ДСТУ 4077-2001

4. Спектрофотометричні випробування**4.1. Фотометричні випробування**

Каламутність

МВ 08.1/6 (ГОСТ 3351-74, IDT) Вода
 питна. Фотометричний метод
 визначення каламутності (редакція 1-
 2023 від 25.09.2023)

Забарвленість

МВ 08.1/5 (ГОСТ 3351-74, IDT) Вода
 питна. Фотометричний метод
 визначення забарвленості
 (кольоровості) (редакція 1-2023 від
 25.09.2023)

Сульфати

МВ 08.1/12 (ГОСТ 4389-72, IDT) Вода
 питна. Турбідиметричний метод
 визначення вмісту сульфатів (редакція
 1-2023 від 18.09.2023)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Поліфосфати

МВ 08.1/15 (ГОСТ 3351-74, IDT) Вода питна. Визначення масової концентрації поліфосфатів (редакція 1-2023 від 18.09.2023)

Залізо загальне

МВ 08.1/7 (ГОСТ 4011-72, IDT) Вода питна. Вимірювання масової концентрації загального заліза з 2,2-дипіридиллом (редакція 1-2023 від 89.09.2023)

Алюміній

МВ 08.1/13 (ГОСТ 18165-89, IDT) Вода питна. Фотометричний метод визначення алюмінію (редакція 1-2023 від 19.09.2023)

Азот амонійний

МВ 08.1/8 (ГОСТ 4192-82, IDT) Вода питна. Вимірювання масової концентрації аміаку і іонів амонію (сумарно) (редакція 1-2023 від 18.09.2023)

Азот нітритний

МВ 08.1/9 (ГОСТ 4192-82, IDT) Вода питна. Вимірювання масової концентрації нітритів (редакція 1-2023 від 18.09.2023)

Азот нітратний

МВ 08.1/14 (ГОСТ 18826-73, IDT) Вода питна. Фотометричний метод визначення нітратів (редакція 1-2023 від 18.09.2023)

Нітрити

МВ 08.1/9 (ГОСТ 4192-82, IDT) Вода питна. Вимірювання масової концентрації нітритів (редакція 1-2023 від 18.09.2023)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Нітрати

МВ 08.1/14 (ГОСТ 18826-73, IDT) Вода питна. Фотометричний метод визначення нітратів (редакція 1-2023 від 18.09.2023)

Амоній

МВ 08.1/8 (ГОСТ 4192-82, IDT) Вода питна. Вимірювання масової концентрації аміаку і іонів амонію (сумарно) (редакція 1-2023 від 18.09.2023)

Миш'як
Формальдегід
Хром (VI)

МВВ 081/12-4921-01

МВИ 3-85

МВ 08.1/31 (Ю.В.Новиков, К.О.Ласточкина, З.Н.Болдина, п.2.10.1, ст. 40-42, IDT) Методи дослідження якості води. Визначення вмісту хрому (VI) (редакція 1-2024 від 01.02.2024)

Молібден

МВ 08.1/16 (ГОСТ 18308-72, IDT) Вода питна. Визначення вмісту молібдену у воді фотометричним методом (редакція 1-2023 від 25.09.2023)

Сірководень

МВ 08.1/32 (Ю.Ю.Лурье 2-е изд. 1975 р., ст.200, IDT) Уніфіковані методи аналізу води. Визначення вмісту сірководню (редакція 1-2024 від 01.02.2024)

Фториди

МВ 08.1/10 (ГОСТ 4386-89, IDT) Вода питна. Фотометричне визначення фторидів. Метод з лантаналізаринкомплексом (редакція 1-2023 від 25.09.2023)

4.2. Спектриметричні випробування
Питома активність радіонукліду ^{137}Cs

МВ 08.3/5 (МИ 2143-91, IDT) Активність радіонуклідів гамма-випромінювання в

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Питома активність радіонукліду ^{90}Sr **4.3. Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії**

Кальцій

Магній

Марганець (Манган)

Мідь

Кадмій

Нікель

Свинець

Цинк

5. Випробування методом інверсійної вольтамперометрії

Мідь

Кадмій

зразках навколишнього середовища та продуктах харчування. Методика проведення випробувань з використанням сцинтиляційних спектрометрів та програмного забезпечення АК1 (редакція 1-2023 від 01.11.2023)

МВВ «Активність бета-випромінюючих радіонуклідів в лічильних зразках водних об'єктів» К.2003;
МІ №12-08-99

ISO 7980-86

ISO 7980-86

МВ 08.1/38 (А.Д. Семенов Ю.В.Новиков, К.О.Ласточкина, З.Н.Болдина, п.3.41, ст. 239, ІДТ) Керівництво з хімічного аналізу води. Визначення вмісту марганцю (мангану) (редакція 1-2024 від 01.02.2024)

ISO 8288-86

ISO 8288-86

ISO 8288-86

ISO 8288-86

ISO 8288-86

МВВ №081/12-4631-00;

МВВ №081-12/05-98

МВВ №081/12-4631-00;

МВВ №081-12/05-98

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Миш'як
СвинецьMBB №081/12-4921-01
MBB №081/12-4631-00;
MBB №081-12/05-98
MBB №081/12-0095-03
MBB №081-12/04-98Ртуть
Цинк**6. Хроматографічні випробування****6.1. Газова хроматографія**

Хлороформ

MBK 10.1.2.0052-98;
ДСТУ ISO 10301:2004
ДСТУ ISO 10301:2004Тригалогенметани (сума – хлороформ,
бромоформ, дибромхлорметан,
бромдихлорметан)

Дибромхлорметан

ДСТУ ISO 10301:2004
ДСТУ ISO 10301:2004
ДСТУ ISO 10301:2004

1,2 дихлоретан

1,1 – дихлоретилен

1,1,1-трихлоетан

Чотири хлористий вуглець,

трихлоретилен

MBK 10.1.2.0052-98;
ДСТУ ISO 10301:2004
ДСТУ ISO 10301:2004

Трихлоретилен та тетрахлоретилен (сума)

Хлорорганічні пестициди:

МУ № 4120-86;
МУ № 1112-73

Алдрін (алдрін)

Гептахлор (гептахлор)

ГХЦГ і його ізомери (гексахлорциклогексан)

Гама- ГХЦГ (ліндан)

ДДТ, ДДЄ, ДДД (діхлордіфінілтрихлоретан)

Дикофол (кельтан)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію
№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Синтетичні перетроїди:
Перметрин (амбуш)
Децис (дельтаметрин)
Фосфорорганічні пестициди:
Метафос (паратіонметил)

6.2. Іонна хроматографія

Фториди
Хлориди

Хлорати
Хлорити
Нітрити

Фосфати (ортофосфати, поліфосфати)

Броміди

Нітрати

Сульфати

7. Мікробіологічні випробування

Загальне мікробне число

при t 37° С - 24 год

при t 22° С - 72 год

Колі форми та E.coli

ВМУ № 2473-81;

ВМУ № 4344-87

МУ № 1911-78;

УМ № 3222-85

ДСТУ ISO 10304 – 1:2003

ДСТУ ISO 10304 – 1:2003;

ДСТУ ISO 10304 – 2:2003;

ДСТУ ISO 10304 – 4:2003

ДСТУ ISO 10304 – 4:2003

ДСТУ ISO 10304 – 4:2003

ДСТУ ISO 10304 – 1:2003;

ДСТУ ISO 10304 – 2:2003

ДСТУ ISO 10304 – 1:2003;

ДСТУ ISO 10304 – 2:2003

ДСТУ ISO 10304 – 1:2003;

ДСТУ ISO 10304 – 2:2003

ДСТУ ISO 10304 – 1:2003;

ДСТУ ISO 10304 – 2:2003

ДСТУ ISO 10304 – 1:2003;

ДСТУ ISO 10304 – 2:2003

МВ №10.2.1-113-2005 п.6, ст. 32

МР 10.10.2.1-155-2008

МВ №10.2.1-113-2005 п.7, ст. 34;

МР 10.10.2.1-137-2007

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели

МВ №10.2.1-113-2005 п. 8 ст. 42; п. 9, ст. 50

Коліфаги

МВ №10.2.1-113-2005 п. 11. ст. 59

Pseudomonas aeruginosa

МР МЗ ССРСР № 9 від 25.06.1996р.;

Методика затверджена постановою Держсанепідслужби України №19 від 06.09 2013 р.

Ентерококи

МР від 19.01.81 N 2285-81.;

Методика затверджена постановою Держсанепідслужби України №19 від 06.09 2013 р.

8. Паразитологічні випробування

Кишкові гельмінти (клітини, яйця, личинки)

М.В. 10.10.2.1.-071-00

методом коагулювання та методом збагачення:

- нематод;
- трематод;
- цестод

Патогенні кишкові найпростіші методом нативного мазка з фізрозчином та розчином Люголя:

- цисти амеби дизентерійної;
- цисти балантидія кишкового;
- цисти лямблій;

Патогенні кишкові найпростіші методом фарбування Сафраніном за Кестером:

- ооцисти кріптоспоридій

9. Молекулярно-генетичні випробуванняМВ 9.9.5.101-2003 від 09.07.2003 р. № 24
Наказ МОЗ України від 24.01.2008 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

		Визначення фрагментів нуклеїнових кислот вірусів гепатитів А, Е, ротавірусів, астровірусів, норовірусів, ентеровірусів	№26 «Організація роботи лабораторій при дослідженню матеріалу, що містить біологічні патогенні агенти I-IV групи патогенності молекулярно генетичними методами»
11	Вода басейнів, що використовують водопровідну воду. Вода стічна	1. Молекулярно-генетичні випробування Визначення фрагментів нуклеїнових кислот вірусів гепатитів А, Е, ротавірусів, астровірусів, норавірусів, аденовірусів, ентеровірусів.	МВ 9.9.5.101-2003 від 09.07.2003 р. № 24 МВ 10.2.1-145-2007 затверджено наказом МОЗ України від 30.05.2007 №284; МВ б/н затв. МОЗ України 20.03.2003
12	Вода дистильована	1. Фізико-хімічні випробування 1.1. Іонометричні випробування Водневий показник 1.2. Спектрофотометричні випробування 2. Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії Масова концентрація цинку 3. Метод інверсійної вольтамперометрії Масова концентрація міді Масова концентрація свинцю	ДСТУ 4077-2001 ISO 8288-86 МВВ №081/12-4631-00 МВВ №081/12-4631-00

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

13	Ґрунт	1. Відбирання зразків	МВ 03/1 (ДСТУ ISO 10381- 1:2004, ДСТУ ISO 10381- 2:2004, ДСТУ ISO 10381- 3:2004, ДСТУ Б.В.2.1 - 8- 2001, IDT) Методичні рекомендації щодо порядку проведення відбору проб ґрунту (редакція 1-2023 від 05.01.2022);
		2. Відбирання і готування проб для вірусологічного аналізу 3. Фізико-хімічні випробування 3.1. Гравіметричний метод випробувань Вологість Сульфати 3.2. Іонометричні випробування Водневий показник 3.3. Титрометричні випробування Хлориди Сульфати 4. Спектрофотометричні випробування 4.1. Фотометричні випробування Азот аміака	ДСТУ ISO 10381- 1:2004; ДСТУ ISO 10381-2: 2004; ДСТУ ISO 10381- 3:2004; ДСТУ Б.В.2.1 - 8- 2001; ІР 03/1 Порядок проведення відбору проб ґрунту (редакція 1-2022 від 05.01.2022) МВ 10.2.1-145-2007 від 30.05.2007 № 284 ДСТУ ISO 11465-2001 ДСТУ ISO 11048-2001 ДСТУ ISO 10390:2022 (ISO 10390:2021, IDT) ДСТУ 7908:2015 ДСТУ 7909:2015 ДСТУ 4729:2007

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

		<p>Азот нітратний</p> <p>4.2. Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії</p> <p>Свинець</p> <p>Мідь</p> <p>Цинк</p> <p>Нікель</p> <p>Кадмій</p> <p>Марганець (Манган)</p> <p>5. Хроматографічні випробування</p> <p>5.1. Тонкошарова хроматографія</p> <p>Хлорорганічні пестициди:</p> <p>Гептахлор (гептахлор)</p> <p>Гама- ГХЦГ (ліндан)</p> <p>ДДТ, ДДЕ, ДДД (діхлордіфінілтрихлоретан)</p> <p>Синтетичні перетроїди:</p> <p>Децис (дельтаметрин)</p> <p>Перметрин (амбуш)</p> <p>Фосфорорганічні пестициди:</p> <p>Актелік (піриміфос-метил)</p> <p>Метафос (паратіонметил)</p> <p>Карбофос (малатіон)</p> <p>Фосфамід (диметоат)</p>	<p>ДСТУ 4729:2007</p> <p>РД.52.18.191-89</p> <p>РД 52.18.191-89</p> <p>РД 52.18.191-89</p> <p>РД 52.18.191-89</p> <p>РД 52.18.191-89</p> <p>РД 52.18.191-89</p> <p>МУ № 4120-86;</p> <p>МУ № 1112-73</p> <p>ВМУ № 4344-87;</p> <p>ВМУ № 2473-81</p> <p>МУ № 2085-79;</p> <p>УМ № 3222-85;</p> <p>МУ № 1112-73;</p> <p>МУ № 1799-77;</p> <p>МУ №1800-77</p>
--	--	--	--

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

14	Харчові продукти та продовольча сировина: Кулінарні вироби та готові страви	1. Відбирання зразків	МВ 03/4 (Постанова КМУ № 1280 від 31. 10. 2007р., Постанова КМУ № 833 від 14. 06. 2002р., MOD) Методичні рекомендації щодо порядку проведення відбору проб і зразків харчових продуктів і продовольчої сировини (редакція 1-2022 від 05.01.2022); ІР 03/4 (Постанова КМУ № 1280 від 31. 10. 2007р., Постанова КМУ № 833 від 14. 06. 2002р.) Порядок проведення
			відбору проб харчових продуктів та продовольчої сировини (редакція 1-2022 від 05.01.2022); ДСТУ ISO 8051:2015; Постанова КМУ № 1280 від 31. 10. 2007р. «Про затвердження Порядку відбору зразків продукції для визначення її якісних показників та форми акта відбору зразків продукції»; Постанова КМУ № 833 від 14. 06. 2002р. «Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень
15	Харчові продукти та продовольча сировина	1. Спектрофотометричні випробування 1.1. Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Масова частка міді
 Масова частка кадмію
 Масова частка цинку
 Масова частка свинцю
 Масова частка заліза

1.2. Спектрометричні випробування

Питома активність радіонукліду ^{137}Cs

Питома активність радіонукліду ^{90}Sr

2. Хроматографічні випробування**2.1. Газова хроматографія**

Пестициди хлорорганічні:

Алдрин, Гептахлор, ГХЦГ і його ізомери
 (гексахлорциклогексан), гама- ГХЦГ (ліндан),
 ДДТ, ДДЕ, ДДД (діхлордіфінілтрихлоретан);
 Дикофол (кельтан)

ГОСТ 30178-96
 ГОСТ 30178-96
 ГОСТ 30178-96
 ГОСТ 30178-96
 ГОСТ 30178-96

МВ 08.3/5 (МИ 2143-91, IDT)
 Активність радіонуклідів гамма-
 випромінювання в зразках
 навколишнього середовища та
 продуктах харчування. Методика
 проведення випробувань з
 використанням сцинтиляційних
 спектрометрів та програмного
 забезпечення АК1 (редакція 1-2023 від
 01.11.2023)

МІ № 12-08-99

МУ № 1112-73

ГОСТ 30349-96
 МУ №2142-80

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

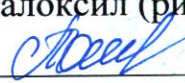
Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

		<p>Синтетичні перетроїди: Перметрин (амбуш), Децис (дельтаметрин), Лямбда-цигалотрин (карате) Фосфорорганічні пестициди: Метафос (паратіонметил) Похідні хлорацетанілідів: Ацетохлор (харнес) Масова частка Т-2 токсину 2.2. Тонкошарова хроматографія Масова частка афлатоксину В₁ Масова частка афлатоксину М₁ Масова частка патуліну Масова частка Т-2 токсину Масова частка зеараленону Масова частка дезоксиніваленолу Фосфорорганічні пестициди: Карбофос (малатіон) Фозалон (золон) Формотіон (антіо) Актелік (піріміфос-метил) Диметоат (фосфамід) Неонікотиноїди: Імідоклоприд (конфідор) Дитіокарбамати: Металоксил (ридоміл)</p>	<p>ВМУ № 2473-81; ВМУ № 4344-87; МУ № 370-2002 МУ № 1112-73; УМ № 3222-85 МУ № 361-2002 МУ № 3184-84 МР № 2273-80; МР № 4082-86 п.1.5 МР № 4082-86 п.3.4; МР № 2273-80 ДСТУ 4947:2008 п.4 МУ № 3184-84 МУ № 2964-84; МР № 5177-90 МР № 5177-90 УМ № 3222-85; МУ № 1112-73; МУ № 2085-79; МУ № 2649-82 МУ № 183-2000; МУ № 182-2000 МУ № 5023-89</p>
--	--	---	---

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від «05» 04 2024 року

**3. Випробування методом інверсійної
вольтамперометрії**

Масова частка міді
 Масова частка кадмію
 Масова частка цинку
 Масова частка свинцю
 Масова частка ртуті
 Масова частка миш'яку

ДСТУ ГОСТ 31262:2009
 ДСТУ ГОСТ 31262:2009
 ДСТУ ГОСТ 31262:2009
 ДСТУ ГОСТ 31262:2009
 МВ № 081-12/03-98
 МВ №081/12-4918-01;
 МВВ 081/12-4751-01;
 МВВ 081/12-4920-01;
 МВВ 081/12-4921-01;
 МВВ 081/12-4919-01;
 МВВ 081/12-4961-01;
 МВВ 081/12-4915-01

5. Мікробіологічні випробування

Визначення МАФАНМ
 (мезофільно аеробні та факультативно
 анаеробні мікроорганізми)

Визначення патогенних мікроорганізмів
 (ентеробактерії), в т.ч. сальмонел

Salmonella spp.

Визначення БГКП (колі форми)

ДСТУ 7963:2015
 ДСТУ 80516 2015
 ДСТУ 8535:2015
 ДСТУ 8446:2015
 Інструкція 1135-73 затверджена МЗ
 СССР від 20.12.73 ст. 29;
 ДСТУ EN ISO 6579-1:2022
 МВ № 425 від 23.05 2013 р. МОЗ
 України п. 6, ст. 14
 ГОСТ 30518-97;
 ДСТУ ISO 4832:2015;
 МВ 15.2-5.3-004:2007

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

Визначення сульфїтвїдновлюючих клострїдїй	ДСТУ ISO 15213:2014; МВ 15.2-5.3-004:2007
Визначення Staphylococcus aureus	ГОСТ 10444.2-94; МВ 15.2-5.3-004:2007
Визначення Listeria monocytogenes	МВ 10.10.2.2.132-2006; ДСТУ ISO 11290-1:2003
Бактерїї родїв Proteus, Morganella, Providencia.	ДСТУ 7444:2013; МВ 15.2-5.3-004:2007
Промислова стерильнїсть	ГОСТ 30425-97; МВ 15.2-5.3-004:2007; ДСТУ 8448:2015; ДСТУ 5093:2008
Кїлькїсть молочнокислих бактерїй	ДСТУ 7999:2015
Дрїжджї та плїснява	ДСТУ 8447:2015; ДСТУ ISO 7954:2006; МВ 15.2-5.3-004:2007
Enterococcus	ДСТУ 8534:2015
Escherichia coli	ДСТУ ГОСТ 30726-2002; ДСТУ ISO 7251:2006
Bacillus cereus	ДСТУ 8040:2015
Pseudomonas aeruginosa	МР № 9 вїд 25.06.1996 р. МЗ СССР
6. Молекулярно-генетичнї випробування	
Виявленнє, ідентифїкація та кїлькїсне визначеннє ДНК генетично модифїкованих органїзмїв методом ПЛР В РЕАЛЬНОМУ ЧАСІ	ДСТУ ISO 21569:2008; ДСТУ ISO 21570:2008; ДСТУ ISO 21571:2008

Начальник вїддїлу акредитацїї харчових лабораторїй _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від «05» 04 2024 року

		Визначення фрагментів нуклеїнових кислот вірусів гепатитів А, Е, ротавірусів, астровірусів, норвірусів, ентеровірусів	МВ 9.9.5.101-2003 від 09.07.2003 р. № 24 Наказ МОЗ України від 24.01.2008 р. № 26 «Організація роботи лабораторій при дослідженню матеріалу, що містить біологічні патогенні агенти I-IV групи патогенності молекулярно генетичними методами»
16	Морозиво	1. Органолептичні випробування Органолептичні показники	ДСТУ 4733:2007; ДСТУ 4734:2007
17	Риба жива, морожена, солонка, копчена; не рибні об'єкти промислу	1. Фізико-хімічні випробування 1.1. Гравіметричний метод випробувань Масова частка вологи в м'ясі риби 1.2. Титрометричні випробування Масова частка кухонної солі у м'ясі риби 2. Спектрофотометричні випробування 2.1. Фотометричні випробування Масова частка гістаміну	ДСТУ 8029:2015 п.7.1, п.7.2 ДСТУ 8031:2015 п.6, п.7 ДСТУ 4894:2007
18	Консерви рибні, пресерви рибні	1. Фізико-хімічні випробування 1.1. Титрометричні випробування Масова частка кухонної солі	ДСТУ 8031:2015 п.6, п.7
19	Крупи	1. Фізико-хімічні випробування 1.1. Гравіметричний метод випробувань	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

		Масова частка вологи	ДСТУ 8004:2015
20	Хлібобулочні вироби	1. Фізико-хімічні випробування 1.1. Гравіметричний метод випробувань Вологість чи вологість м'якушки Пористість м'якушки 1.2. Кислотний метод випробувань з використанням жиромірів 1.3. Титрометричні випробування Кислотність м'якушки	ДСТУ 7045:2009 п.4. ДСТУ 7045:2009 п.6 ДСТУ 7045:2009 п.5
21	Макаронні вироби	1. Фізико-хімічні випробування 1.1. Гравіметричний метод випробувань Вологість 1.2. Титрометричні випробування Кислотність	ДСТУ 7348:2013 п.7.3 ДСТУ 7348:2013 п.7.4
22	Кондитерські вироби, шоколад. Напівфабрикати: крем, помада, начинка, желе. Гумка жувальна	1. Органолептичні випробування Органолептичні показники 2. Фізико-хімічні випробування 2.1. Гравіметричний метод випробувань Масова частка золи нерозчинної в розчині соляної кислоти з м.ч.10% 2.2. Титрометричні випробування Загальна кислотність Лужність	ДСТУ 4683:2006 п.5 ДСТУ 4672:2006 п.5, п.6 ДСТУ 5024:2008 п.5, п.6 ДСТУ 5024:2008 п.7

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

23	Концентрати харчові	1. Фізико-хімічні випробування 1.1. Гравіметричний метод випробувань Масова частка вологи	ДСТУ 8004:2015
24	Горіхи та насіння	1. Фізико-хімічні випробування 1.1. Гравіметричний метод випробувань Вологість	ДСТУ 4822:2007; ДСТУ 8900:2019; ДСТУ 8298:2015; ДСТУ 7011:2009
25	Свіжі та заморожені фрукти, ягоди, овочі, гриби	1. Фізико-хімічні випробування 1.1. Іонометричний метод випробувань Масова частка нітратів (крім грибів)	МУ №5048-89
26	Сушені фрукти, ягоди, овочі, гриби	1. Фізико-хімічні випробування 1.1 Гравіметричний метод випробувань Масова частка вологи	ДСТУ 8661:2016 п. 5.9
27	Консервовані фрукти, ягоди, овочі; овочеві концентрати	1. Фізико-хімічні випробування 1.1. Іонометричний метод випробувань Масова частка нітратів 1.2. Рефрактометричний метод випробувань Масова частка розчинних сухих речовин 1.3. Титрометричні випробування Масова частка титрованих кислот у розрахунок на додану кислоту Масова частка хлоридів	ДСТУ4948:2008 п.6 ДСТУ 8402:2015 ДСТУ 4957:2008 п.5 ДСТУ 4939:2008 п.5, п.6

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

28	Масло рослинне	1. Органолептичні випробування Органолептичні показники: прозорість, смак та запах	ДСТУ 8842:2019
29	Продукти переробки рослинного масла	1. Органолептичні випробування Органолептичні показники 2. Фізико-хімічні випробування 2.1. Титрометричні випробування Кислотність у перерахунку на оцтову кислоту або лимонну кислоту Кислотність (для маргаринів та жирової фази спредів) Кислотне число Пероксидне число Масова частка кухонної солі (для маргаринів, спредів та сумішей жирових)	ДСТУ 4560:2006 п.5.2; ДСТУ 4463:2005 п.5.2 ДСТУ 4560:2006 п.5.8 ДСТУ 4463:2005 п.5.10 ДСТУ 4350:2004 п.6 ДСТУ 4570:2006; ДСТУ 4463:2005 п.5.25 ДСТУ 4463:2005 п.5.20, п.5.21
30	Продукти дитячого харчування: суміші для вигодовування, каші, пюре плодовоовочеві, м'ясо-рослинні і рибо-рослинні консерви	1. Відбирання проб 1.1. Молекулярно-генетичні випробування Виділення, виявлення, ідентифікація та кількісне визначення ДНК генетично модифікованих організмів методом ПЛР В РЕАЛЬНОМУ ЧАСІ	ДСТУ ISO 18593: 2006 ДСТУ ISO 21569:2008; ДСТУ ISO 21570:2008; ДСТУ ISO 21571:2008; ДСТУ ISO 24276:2008

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

		Визначення фрагментів нуклеїнових кислот вірусів гепатитів А, Е, ротавірусів, астровірусів, норовірусів, ентеровірусів.	МВ 9.9.5.101-2003 від 09.07.2003 р. № 24 Наказ МОЗ України від 24.01.2008 р. № 26 «Організація роботи лабораторій при дослідженню матеріалу, що містить біологічні патогенні агенти I-IV групи патогенності молекулярно генетичними методами»
31	Напої безалкогольні	1. Органолептичні випробування Органолептичні показники 2. Фізико-хімічні випробування 2.1. Рефрактометричний метод випробувань Масова частка сухих речовин 2.2. Аерометричний метод випробувань Масова частка сухих речовин 2.3. Манометричний метод випробувань Масова частка двоокису вуглецю 2.4. Титрометричні випробування Кислотність	ДСТУ 7099:2009 п.4 ДСТУ 4855:2007 п.6 ДСТУ 4855:2007 п.4 ДСТУ 7138:2009 ДСТУ 7102:2009
32	Сіль кухонна	1. Органолептичні випробування Органолептичні показники 2. Фізико-хімічні випробування 2.1. Титрометричні випробування Масова частка йоду	ДСТУ 4886.2:2007 ДСТУ 4886.9:2007 п.3, п.4.
33	Кулінарні вироби та готові страви	1. Органолептичні випробування Органолептичні показники	ГОСТ 30390-95

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від « 05 » 04 2024 року

		<p>2. Фізико-хімічні випробування 2.1. Гравіметричний метод випробувань Масова частка сухих речовин або вологи</p> <p>2.2. Титрометричні випробування Масова частка кухонної солі</p> <p>Загальна (титрована) кислотність</p>	<p>ДСТУ 8552:2015 п.7.1; ДСТУ 8029 п. 7.1, п.7.2</p> <p>ДСТУ 8031:2015 п.6, п.7; МВ 08.1/26 (ГОСТ 9957-73, IDT) Ковбасні вироби і продукти зі свинини, баранини та яловичини. Метод визначення хлористого натрію (редакція 1-2023 від 01.11.2023) ДСТУ 7045:2009 п. 5</p>
<p>34</p>	<p>Вироби, що контактують з харчовими продуктами</p>	<p>1. Органолептичні випробування</p> <p>Органолептика</p> <p>2. Спектрофотометричні випробування 2.1. Фотометричні випробування Алюміній</p>	<p>МВ 08.1/29 (Інструкція № 880-71, IDT) Органолептичні дослідження витяжок з полімерних та інших матеріалів (редакція 1-2024 від 01.02.2024р.) п.1 МУ № 4395-87 п. 7.1.</p> <p>МВ 08.1/18 (ГОСТ 18165-89, IDT) Визначення вмісту алюмінію фотометричним методом в полімерних матеріалах (рідке модельоване середовище) (редакція 1-2023 від 25.10.2023)</p>



Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від «05» 04 2024 року

		<p>Формальдегід</p> <p>Хром</p> <p>2.2. Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії Залізо, кадмій, кобальт, марганець, мідь, свинець, цинк Нікель</p> <p>3. Хроматографічні випробування 3.1. Газова хроматографія Ацетон, бутиловий спирт, гексан, гептан, етилацетат, ізопропіловий спирт, метиловий спирт</p> <p>3.2. Тонкошарова хроматографія Фенол</p> <p>3. Мікробіологічні випробування МАФАНМ БГКП (колі форми) Патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели</p>	<p>Методи санітарно-хімічного аналізу пластмас і шкідливих речовин, що виділяються при переробці поліолефінів і полістиролу (збірник методик під ред. Катаєва С.Є., 1991р.) п.9 Санітарно-хімічний аналіз пластмас "Хімія" 1977, ст. 33</p> <p>МР № 4096-86</p> <p>ИСО 8288-86</p> <p>МУ № 4149-86 п. 4</p> <p>МУ № 4395-87 п. 7.1.</p> <p>ДСанПіН 4.4.3-134-2006 ДСанПіН 4.4.3-134-2006 ДСанПіН 4.4.3-134-2006</p>
35	Іграшки та ігри	<p>1. Органолептичні випробування Органолептика</p> <p>2. Спектрофотометричні випробування 2.1. Фотометричні випробування Формальдегід</p>	<p>ДСанПіН 5.5.6.012-98 додаток 3</p> <p>Методи санітарно-хімічного аналізу пластмас і шкідливих речовин, що</p>

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від «05» 04 2024 року

		<p>Хром</p> <p>2.2. Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії Кадмій, кобальт, мідь, свинець, цинк Нікель</p> <p>3. Хроматографічні випробування 3.1. Газова хроматографія Ацетон, бутиловий спирт, гексан, гептан, етилацетат, ізопропіловий спирт, метиловий спирт</p>	<p>виділяються при переробці поліолефінів і полістиролу (збірник методик під ред. Катаєва С.Є., 1991р.) п.9 Санітарно-хімічний аналіз пластмас "Хімія" 1977, ст. 33</p> <p>MP № 4096-86 ИСО 8288-86</p> <p>МВ № 4149-86 п.4</p>
<p>36</p>	<p>Одяг, взуття, побутові речі</p>	<p>1. Органолептичні випробування Органолептика</p> <p>2. Спектрофотометричні випробування 2.1. Фотометричні випробування Формальдегід</p>	<p>МВ 08.1/29 (Інструкція № 880-71, IDT) Органолептичні дослідження витяжок з полімерних та інших матеріалів (редакція 1-2024 від 01.02.2024) п.2</p> <p>Методи санітарно-хімічного аналізу пластмас і шкідливих речовин, що виділяються при переробці поліолефінів і полістиролу (збірник методик під ред. Катаєва С.Є., 1991р.) п.9</p>



Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від «05» 04 2024 року

		<p>Хром</p> <p>2.2. Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії Залізо, кадмій, кобальт, марганець, мідь, свинець, цинк Нікель</p> <p>3. Хроматографічні випробування 3.1. Газова хроматографія Ацетон, бутиловий спирт, гексан, гептан, етилацетат, ізопропіловий спирт, метиловий спирт</p>	<p>Санітарно-хімічний аналіз пластмас "Хімія" 1977, ст. 33</p> <p>МР № 4096-86</p> <p>ИСО 8288-86</p> <p>МУ № 4149-86 п.4</p>
37	Товари побутової хімії	<p>1. Іонометричні випробування Визначення рН</p>	ДСТУ 2207.1-93
38	Змиви з предметів вжитку	<p>1. Молекулярно-генетичні випробування Визначення фрагментів нуклеїнових кислот вірусів гепатитів А, Е, ротавірусів, астровірусів, норавірусів, аденовірусів, ентеровірусів.</p>	<p>МВ 9.9.5.101-2003 від 09.07.2003 р. № 24; Наказ МОЗ України від 24.01.2008 р. № 26 «Організація роботи лабораторій при дослідженню матеріалу, що містить біологічні патогенні агенти I-IV групи патогенності молекулярно генетичними методами»; МВ б/н затв. МОЗ України 20.03.2003</p>
39	Папір і картон	<p>1. Органолептичні випробування Органолептика</p> <p>2. Спектрофотометричні випробування</p>	ДСанПН 4.4.3-134-2006 п.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від «05» 04 2024 року

		2.1. Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії Кадмій, свинець, цинк	MP № 4096-86
40	Будівельні матеріали та мінеральна будівельна сировина	1. Спектрометричні випробування Питома активність радіонукліду ^{226}Ra Питома активність радіонукліду ^{132}Th Питома активність радіонукліду ^{40}K Ефективна питома активність природних радіонуклідів	MB 08.3/4 (MP 6.6.1.6.2.-160-2007, IDT) Активність природних радіонуклідів в будівельних матеріалах та в мінеральній будівельній сировині. Методика проведення випробувань з використанням сцинтиляційних спектрометрів та програмного забезпечення АК1 (редакція 1-2023 від 01.11.2023)
41	Деревина та продукція з деревини	1. Спектрометричні випробування	
		Питома активність радіонукліду ^{137}Cs Питома активність радіонукліду ^{90}Sr	MB 08.3/5 (МИ 2143-91, IDT) Активність радіонуклідів гамма-випромінювання в зразках навколишнього середовища та продуктах харчування. Методика проведення випробувань з використанням сцинтиляційних спектрометрів та програмного забезпечення АК1 (редакція 1-2023 від 01.11.2023) MI № 12-08-99
42	Відбитки і змиви з поверхонь	1. Мікробіологічні випробування	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток до атестата про акредитацію

№ 20832

від «05» 04 2024 року

		БГКП E.coli. Staphylococcus aureus Пліснява Pseudomonas aeruginosa Патогенні ентеробактерії в т.ч. сальмонели	ДСТУ ISO 18593:2006 ДСТУ ISO 18593:2006 ДСТУ ISO 18593:2006 ДСТУ ISO 18593:2006 ДСТУ ISO 18593:2006 ДСТУ ISO 18593:2006
43	Інструментарій, перев'язувальний та шовний матеріал, шприци та голки, гумові вироби	1. Мікробіологічні випробування Матеріал на стерильність	МВ-1-2004 затв. Наказом МОЗ України від 07.12.2004 № 322/1; Наказ № 720 МЗ СРСР від 31.07.78 г



Оксана Павлова

Оксана ПАВЛОВА

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій