НААУ

Реєстраційний номер ООВ	*20607*

Додаток від «03» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

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
Україна, 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

Для документів

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

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 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 17.07.2023 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 жирових 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

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 ***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
			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 ***хлорорганічних пестицидів*** (α-ГХЦГ, β-ГХЦГ, γ-ГХЦГ, гексахлорбензол, гептахлор, гептахлор ендо-	МВ-19/19 (ГОСТ 13496.20-87) Визначення вмісту пестицидів в кормах рослинного походження і

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		епоксид, гептахлор екзо-епоксид, альдрін, 4,4-ДДЕ, 4,4-ДДД, 4,4-ДДТ, 2,4-ДДЕ, 2,4-ДДД, 2,4-ДДТ)	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, грунті 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 (паратіон-метил), карбофос, хлорофос, ДДВФ)	МВ-68/23 (МУ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів в продуктах рослинного і тваринного походження, сировині,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			кормах, воді, грунті хроматографічними методами від 17.07.2023 р.
		2.9 Пестициди (метод ТШХ, ГХ):	
		Визначення залишкової кількості ***синтетичних піретроїдів*** (фенвалерат, дельтаметрин, циперметрин)	МВ-69/23 (МУ 2473-81) Визначення вмісту синтетичних піретроїдів у воді, рослинах, грунті хроматографічними методами від 17.07.2023 р.
		2.10 Пестициди (метод ТШХ):	
		Визначення залишкової кількості ***карбаматів*** (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 ***поліхлорованих біфенілів*** (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; ISO 6887-1:2017, IDT)
			ДСТУ EN ISO 6887-4:2022 (EN ISO 6887-4:2017, IDT;

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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, 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			10444.9-88) Виявлення сульфітредукуючих клостридій в тому числі *Clostridium perfringens* 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 *Clostridium perfringens* 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
		Ботулінистичний 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 роду Salmonella, Listeria (L.monocytogenes) із харчових продуктів, продовольчої сировини та кормів для тварин з використанням автоматичних аналізаторів VIDAS». Затв. Науково-методичною

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 суднах». Затв. Державним комітетом рибного господарства України від 24 грудня 2007 р., п.7.8
		4. Радіологічні показники:	
		Питома активність радіонукліду цезію-137 (^{137}Cs)	МВ-64/23 «МИА ГИР. Затверджено ГНМЦ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			«ВНИИФТРИ», 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 (МИА БИР. Затверджено ГНМЦ «ВНИИФТРИ», 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 та м'ясо-рослинні в т.ч. птиці**	**1. Хроматографічні випробування**	
		1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів B_1, B_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.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

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.
		2. Стильбени (метод ІФА):	
		Залишкова кількість діетилстильбестролу	МВ-28/19 (DIETHYLSTILBESTROL ELIZA – A competitive enzyme immunoassay for screening and quantitative analysis of diethylstilbestrol (DES) in various matrices (Art No.: 5081DES)) Визначення діетилстильбестролу 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 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.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 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 хінолони *(мікробіологічний метод)*	«Методичні вказівки. Визначення мікробіологічним 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			№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 - pH	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)
		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)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Для документів

1	2	3	4
			(протокол №5 від 29 листопада 2016 р.).
		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)
		Виявлення збудника ехінококозу	Методичні рекомендації: Ехінококоз гранульозний та мультилокулярний: 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 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 B_1, B_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.
		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,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 B_1, B_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.
		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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			(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)
			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.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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) Титрометричний 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.
			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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 5667-16:2022, 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-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

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.
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.
		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-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			мікробіологічного контролю виробництва продукції з риби та інших живих ресурсів на підприємствах і суднах». Затв. Державним комітетом рибного гостподарства 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 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

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.
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 B_1, B_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.
		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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 (протокол №1 від 21 грудня 2012 р.)
			«Методичні вказівки . Визначення мікробіологічним скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків тетрациклінової групи в м'ясі птиці, яйцях та ясчних продуктах». Затв. Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (протокол №3 від 20.12.2018 р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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
		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
9.	**Горіхи, насіння, овочі, бобові, фрукти, ягоди, хміль, гриби свіжі, охолоджені, варені, заморожені, сушені та напівфабрикати з них**	**1. Хроматографічні випробування**	
		1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів B_1, B_2, G_1 та G_2 у необроблених харчових виробах, хлібних злаках, зернових

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 патуліну	ДСТУ 4947:2008
		Масова частка охратоксину А	МВ-37/21 (МВ № 15-14/73) Визначення охратоксину А у продуктах отриманих з неперероблено 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.
		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.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 (кухонна, йодована), харчові добавки (харчові есенції, барвники та наповнювачі, клеючі речовини рослинного та тваринного походження тощо) в т.ч. дістичні та їх суміші, крохмаль, сухі супи, бульйони та концентрати**	**1. Хроматографічні випробування**	
		1.1 Мікотоксини (метод РХ):	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів B_1, B_2, G_1 та G_2 у необроблених харчових виробах, хлібних злаках, зернових культурах, горіхах та продуктах їх перероблення, обсмоктці фруктів та вторинних виробах, методом рідинної хроматографії від 11.03.2019 р.
		1.2 Мікотоксини (метод ТШХ):	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	харчові, дріжджі	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 B_1, B_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.
		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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			(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 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 B_1, B_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.
		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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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)
		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 спектрометрії з атомізацією у полум'ї від 10.06.2024 р.
		2. Хроматографічні випробування	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 ISO 6468-2002 (ISO 6468:1996. IDT)
		2.2 ПХБ (метод ГХ):	
		Визначення ***поліхлорованих біфенілів*** (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 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 - pH	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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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.
			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)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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:	
		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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 B_1, B_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 охратоксину А	МВ-37/21 (МВ № 15-14/73) Визначення охратоксину А у продуктах отриманих з неперероблено 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 B_1, B_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 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)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Реєстраційний номер ООВ	*20607*

Додаток від «09» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		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 - pH	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 факультативно – анаеробні мікроорганізми групи B.subtilis	ГОСТ 30425-97, п.7.7
		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) плісеневі гриби, та (або) дріжджі	ГОСТ 30425-97, п.7.8
		Спороутворюючі термофільні анаеробні, аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми	ГОСТ 30425-97, п.7.7

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Для документів

1	2	3	4
		(ТАФАнМ)	
	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) плісеневі гриби, та (або) дріжджі	ГОСТ 30425-97, п.7.8
	Консерви групи Г	Неспороутворюючі мікроорганізми та (або) плісеневі 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)
		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
		Плісеневі 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,**	**1. Фізико-хімічні показники:**	
		Масова частка сирого протеїну	ДСТУ 7169:2010 п.7
		Масова частка вологи	ДСТУ 7621:2014

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	корми для с/г тварин	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 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 T_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 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-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 B_1, B_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.
		3. 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.
		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.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 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.)
		Сульфітредукуючі клостридії	ДСТУ 7469 :2013
17.	**Корми для непродуктивних**	**1. Хроматографічні випробування**	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	тварин	**1.1 Мікотоксини (метод РХ):**	
		Масова частка афлатоксину В1	МВ-17/19 (ДСТУ EN 12955-2001) Визначення афлатоксинів B_1, B_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 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 06.03.1998р.
		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:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Реєстраційний номер ООВ	*20607*

Додаток від «09» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		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 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.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			Київ 04.12.2000р.
		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
		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 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.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 «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 грунту 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			санітарно- микробиологическому исслдованию повчы (с Изменениями) Утвержденным Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР В.Е.КОВШИЛО 4 августа 1976г. № 1446-76) Виявлення сульфітредукуючих клостридій в грунті 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 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.
		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, грунті хроматографічними методами від 17.07.2023 р.
		2.2 Пестициди (метод ГХ):	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		Визначення залишкової кількості ***синтетичних піретроїдів*** (фенвалерат, дельтаметрин, циперметрин)	МВ-69/23 (МУ 2473-81) Визначення вмісту синтетичних піретроїдів у воді, рослинах, грунті 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, грунті 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, грунті хроматографічними методами від 17.07.2023 р.
		2.5 Пестициди (метод ТШХ):	
		Визначення залишкової кількості ***синтетичних піретроїдів*** (фенвалерат, дельтаметрин, циперметрин)	МВ-69/23 (МУ 2473-81) Визначення вмісту синтетичних піретроїдів у воді, рослинах, грунті 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 хазяйства УССР, м. Київ 02.04.1981р.) Контроль за якістю води у водоймах від 17.07.2023р.
		Активна реакція - pH	ДСТУ 4077-2001 (ISO 10523 :1994, IDT)
		4.Паразитологічні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 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 «ВНИИФТРИ», 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-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

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 21.02.2023р.
		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 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**	**1.Мікробіологічні показники:**	
		Готування проб, суспензій та розведень	«Методичні вказівки щодо санітарно-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	предметів вжитку		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-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 торговки 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.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 торговки 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-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-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

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.)
		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». 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 лесостепних 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 № 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 лесостепних районов Украинской ССР.) Дослідження побутового пилу 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 (ИСТУ 4808:2007, ДСТУ EN ISO 5667-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

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 21.02.2023р.
		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 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 (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 ВИР. Затверджено ГНМЦ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			«ВНИИФТРИ», 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 (МИА ГИР. Затверджено ГНМЦ «ВНИИФТРИ», 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 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 лесостепних районов Украинской.С.Р.) Дослідження побутового пилу та

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 исследований среди в зоне лесостепних 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 єксплуатации. Затверджено ЖШО.280.004 ТО1 17.10.1986г.) Визначення потужності поглиненої дози гама-випромінювання від 17.07.2023р.
27.	**Навколишнє середовище, житлові та нежитлові**	Шум	ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	приміщення (в т.ч. дитячі дошкільні та навчальні заклади, лікувально-профілактичні заклади, оздоровчі, заклади громадського харчування та торгівлі), територія житлової забудови		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 (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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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):	
		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	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 ***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
			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,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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) Визначення вмісту пестицидів та поліхлорованих біфенілів в жирових харчових продуктах, сировині методом газової хроматографії від 17.07.2023 р.
		5.4 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, грунті 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 ***фосфорорганічних пестицидів*** (базудін, метафос	МВ-68/23 (МУ 3222-85) Визначення фосфорорганічних пестицидів в продуктах

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		(паратіон-метил), карбофос, хлорофос, ДДВФ)	рослинного і тваринного походження, сировині, кормах, воді, грунті хроматографічними методами від 17.07.2023 р.
		5.6 Пестициди (метод ТШХ):	
		Визначення залишкової кількості ***карбаматів*** (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 стафилококоза жывотних 1987 г. ; 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.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			Затверджена начальником Головного управління ветеринарної медицини з державною ветеринарною інспекцією Міністерства сільського господарства і продовольства П.П. Достоєвським 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 » МСГІП України 25 жовтня 1994 р. протокол № 1
35.	Патологічний / біологічний матеріал (послід підстилка, фекалії)	Виявлення збудника сальмонельозу	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
36.	Патологічний/біологічний матеріал (трупи дрібних тварин, або паренхіматозні органи від великих тварин, абортовані-мертвонароджені плоди, завмерлі ембріони птиці, фекалії, послід, кров, ексудати 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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-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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			(Протокол № 9 від 24.07.2012 р.)
43.	Патологічний/біологічний матеріал (трупи хребетних, 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.)
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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 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 епідідіміту в сироватці крові	№135/4356 від 07.03.2000р. Інстуркція про заходи з профілактики та боротьби з бруцельом тварин.Затверджена наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Мінагропрому України (зареєстрована 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.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			Інструкція про заходи з профілактики та боротьби з бруцельозом тварин - 2000р. Затверджена наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Мінагропрому України (зареєстровано в міністерстві юстиції України 7 березня 2000р.)
56.	Патологічний матеріал (сироватка крові)	Виявлення антитіл Brucella abortus, melitensis і suis в сироватці плазми крові ВРХ, ДРХ і свиней	МВ-48/23 (Методичні рекомендації. Відбір та пулювання 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 інститутом з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи.Київ 2020р.) Відбір та пулювання 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 (ПЛР)	ДСТУ 7253:2011
58.	Патологічний матеріал (біологічний матеріал)	Виявлення РНК вірусу грипу птиці типу А (ПЛР)	Методичні рекомендації щодо методів лабораторної діагностики грипу птиці. Затверджені Міністерством аграрної політики та продовольства України, м. Київ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Для документів

1	2	3	4
			2012р.
59.	Патологічний матеріал (біологічний матеріал)	Виявлення РНК вірусу хвороби Ньюкасла (ПЛР)	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 (ПЛР)	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 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 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			серпня 2007 р. за № 951/14218)
66.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал	Ектопаразити та ендопаразити 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 амебіазу бджіл	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, затверджено вченою 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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
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 наукво 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/	Виявлення збудника токсоплазмозу	Сучасні методи діагностики токсоплазмозу тварин.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	біологічний матеріал 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 медицини Білоцерківського національного аграрного університету протокол №1 від 16.09.2008 р., Біла Церква
81.	Патологічний матеріал/ біологічний матеріал тварин	Виявлення збудника стронгілоїдозу	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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 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 мультилокулярний: поширення, проблеми діагностики, лікування та профілактика. Рекомендації затверджено і прийнято до впровадження в практику ветеринарної медицини науково – методичною радою

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол № 1 від 19 грудня 2013 р.). 2014р.
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №1 на ринку ТзОВ «Краківський ринок», 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 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

1	2	3	4
			м'ясних продуктів п.7.48, дод.2 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчанокислою 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 pH	ДСТУ ISO 2917-2001
2.	**Риба жива, охолоджена, морожена, солона, 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 сірчанокислою 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 жиру	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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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.)
			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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	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
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

1	2	3	4
		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 №2 на ринку ТзОВ «Привокзальний» ринок, 79018, м. Львів, вул. Алли Горської, 2 Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №6 на ринку ТзОВ «Замок», 79066, м. Львів, вул. Сихівська, 16-А Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №8 на ринку ПП «ТРК «Новий», 79054, м. Львів, вул. Симона Петлюри, 11 Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №10 на ринку ТзОВ «Біля Універмагу», 79053, м. Львів, вул. Володимира Великого, 59-В Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №11 на ринку ТзОВ «Ярмарок», 79052, м. Львів, вул. Широка, 65-А Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №16 на ринку ФГ «Ярослава», 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,	ДСТУ 7992:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		прозорість і аромат бульйону	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 сірчанокислою 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

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.)
2.	**Риба жива, охолоджена, морожена, солона, 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 сірчанокислою 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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.)
		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.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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
		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

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
		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

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 №3 на ринку ТзОВ «Вокзал», 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

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 сірчанокислою 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, солона, 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

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 сірчанокислою 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

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.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
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 ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.5.3.2
7.	**Продукція борошномельно-**	**1. Органолептичні показники:**	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	круп'яної промисловості	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 ОП «Галицький Ринок» 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 м'ясних продуктів п.19.3 (Наказ №28 від 07.06.2002р.)
			ДСТУ 8381:2015 п.10
		4.Паразитологічні показники:	
		Паразитологічна оцінка (цистицеркоз (фіноз)	Правила перед забійного ветеринарного огляду

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		ехінококоз, саркоцистоз)	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 сірчанокислою 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, солона, 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 від «09» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

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 з сірчанокислою 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) Титрометричний метод

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12
5.	**Овочі, в т.ч. квашені, фрукти,**	**1.Відбір зразків**	Правила ветеринарно-санітарної експертизи

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи		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 ТОВ «Стрийський ринок», 79011, м. Львів, вул. Івана Франка, 81			
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.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 сірчанокислою 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			07.06.2002р.)
2.	**Риба жива, охолоджена, морожена, солона, 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 сірчанокислою 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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) 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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
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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

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
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №9 на ринку ТзОВ «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:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

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 сірчанокислою 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

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
		5. Біохімічні показники:	
		Реакція на пероксидазу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
		Реакція з сірчанокислою 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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
		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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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.	**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
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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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
			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 ПП «Холм» 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від «09» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

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 сірчанокислою 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
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	ДСТУ 3662:2018 п.5.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

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
		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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

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:	
		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
		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
5.	**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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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
		Кислотність розсолу	Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

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 №22 на ринку ТзОВ «Шувар», 79070, м. Львів, просп. Червоної Калини, 36 Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №19 на ринку ПП «Матв-Ол» 79496, м. Львів-Винники, вул. Володимира Івасюка, 2-Б Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №29 на ринку КП ВО КТЦ «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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

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 сірчанокислою 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, солона, 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

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 сірчанокислою 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

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.)
			ДСТУ 5028:2008 п.4.12

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

Для документів

1	2	3	4
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
			ДСТУ 8642:2016 п.5.1.1
		3. Фізико-хімічні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 ТзОВ «РСП «Шувар» 79058, 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 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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 сірчанокислою 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 pH	ДСТУ ISO 2917-2001
2.	**Риба жива, охолоджена, морожена, солона, 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	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 сірчанокислою міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
		Визначення pH	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 4615:2006 п.5.1.2
			ДСТУ 6003:2008 п.5.1.2
			ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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
		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 07.09.2001 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		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
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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від «25» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			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
			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 ПТД «Народний» 79049, м. Львів, просп. Червоної Калини, 94			
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 ПАВЛЮВА

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 сірчанокислою 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.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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, солона, 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 сірчанокислою міддю	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
3.	**Молоко та молочні продукти, в**	**1.Відбір зразків**	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	т.ч. сири та масло		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.)
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
		Фальсифікація крохмалем	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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
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

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 ветеринарно-санітарної експертизи ринків від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 №30 на ринку ТзОВ «Вега», 80300, Львівська обл., Львівський р-н, м. Жовква, вул. Євгена Коновальця, 8 Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №31 на ринку ПП «Любисток-Рава-Руська», 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:	
		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),	Правила перед забійного ветеринарного огляду

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		ехінококоз, саркоцистоз)	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 сірчанокислою 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, солона, 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

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
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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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.)
			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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	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
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

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.
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №32 на ринку ТзОВ «Радехівська ПМК-188», 80200, Львівська обл., Шептицький р-н, м. Радехів, 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛЮВА

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 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, солона, 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:	
		Паразитологічна оцінка	Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3
3.	**Молоко та молочні продукти, в**	**1.Відбір зразків**	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	т.ч. сири та масло		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.)
		Фальсифікація содою	ДСТУ 8378:2015
		Фальсифікація крохмалем	Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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
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 від «09» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

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
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

Реєстраційний номер ООВ	*20607*

Додаток від «03» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №33 на ринку КП «Центральний ринок», 80100, Львівська обл., Шептицький р-н, м. Шептицький, вул. Сокальська, 5			
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

1	2	3	4
		5.Біохімічні показники:	
		Реакція з сірчанокислою 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, солона, 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. д.5
		Реакція з сірчанокислою 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) 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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 07.09.2001р.)
			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:	
		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
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

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

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
		3. Фізико-хімічні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

Реєстраційний номер ООВ	*20607*

Додаток від «09» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		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.
Доповнення від «26» грудня 2025 року			
79024, м. Львів, вулиця Промислова, 7			
1.	**Харчові продукти та корми**	**1.Мікробіологічні методи випробувань:**	
		Виявлення та визначення кількості E.coli	ДСТУ EN ISO 16649-3:2022 (EN ISO 16649-3:2015, IDT; ISO 16649-3:2015, IDT)
		2. Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	
		Визначення масової частки ртуті	МВ-90/25 (EPA Method 7473) Визначення ртуті у сировині, харчових продуктах, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектрометрії від 14.03.2025р.
2.	**Харчові продукти, у тому числі консерви**	**1. Фізико-хімічні методи випробувань:**	
		Визначення енергетичної цінності (суха речовина, зола, білок, жир, вуглеводи)	МВ-91/25 (МУ 4287-86) Енергетична цінність в сировині, продуктах тваринного походження від 01.04.2025р.
		2.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		Визначення масової частки олова	МВ- 88/24 (ДСТУ EN 15764:2022) Визначення олова у консервованих продуктах тваринного та рослинного походження методом атомно-абсорбційної спектрометрії з атомізацією у полум'ї від 29.11.2024р.
		3.Хроматографічні випробування:	
		3.1 Газова хроматографія	
		Визначення жирно-кислотного складу в тому числі транс-ізомерів жирних кислот	МВ-82/24 (ДСТУ ISO 5508-2001, ДСТУ ISO 5509-2002, Методичні рекомендації «Визначення вмісту транс-ізомерів жирних кислот в харчових продуктах у відсотковому співвідношенні до жирно кислотного складу з використанням методу газової хроматографії», затверджені Науково-методичною радою при Держпродспоживслужбі (протокол №3 від 29.05.2024року). Визначення жирнокислотного складу в тому числі транс-ізомерів жирних кислот у продуктах харчування методом газової хроматографії від 04.09.2024р.
3.	**М'ясо, м'ясопродукти, продукти забою тварин (субпродукти), готові кулінарні вироби у т.ч. продукція громадського харчування, ковбаси, напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні в т.ч. птиці**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ 7992:2015 п.5
			ДСТУ 8051:2015 п.4
			Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 21.09.2024 № 3648 «Про затвердження Методів відбору зразків та лабораторних досліджень (випробувань) для визначення рівнів мікроелементів і забруднюючих речовин у харчових продуктах для цілей державного контролю»

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			Постанова Кабінету Міністрів України від 14 червня 2002 р. №833 "Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень"
		2. Фізико-хімічні методи випробувань:	
		Визначення масової частки загальної золи	ДСТУ ISO 936:2008
		Визначення масової частки жирової тканини	МВ-92/25 (ДСТУ 4589:2006, ДСТУ 4590:2006) Визначення масової частки складових частин (масова частка м'язової, жирової та сполучної тканини) від 01.04.2025р. п.8.2
		Визначення масової частки м'язової тканини	МВ-92/25 (ДСТУ 4589:2006, ДСТУ 4590:2006) Визначення масової частки складових частин (масова частка м'язової, жирової та сполучної тканини) від 01.04.2025р. п.8.1
		Визначення масової частки сполучної тканини	МВ-92/25 (ДСТУ 4589:2006, ДСТУ 4590:2006) Визначення масової частки складових частин (масова частка м'язової, жирової та сполучної тканини) від 01.04.2025р. п.8.3
4.	**Молоко, молочні продукти та продукти їх перероблення, в т.ч. для дитячого харчування, морозиво, альбуміни та концентрати (молочні)**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ EN ISO 707:2022 (EN ISO 707:2008, IDT; ISO 707:2008, IDT) п. 9,14,16
			ДСТУ 7357:2013 п.5
			Постанова Кабінету Міністрів України від 14 червня 2002 р. №833 "Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			дослідженнь"
		2. Фізико-хімічні методи випробувань:	
		Визначення чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення масової частки вологи (сухої речовини)	ДСТУ 8552:2015 п.7
		Визначення масової частки хлориду натрію	МВ-86/24 (ГОСТ 3627-81) Визначення хлориду натрію в молочних продуктах від 29.11.2024р.
5.	**Риба, рибопродукти, пресерви, сушена, солона або в розсолі, гарячого або холодного копчення, молюски, равлики, водорості та продукти з них**	**1. Фізико-хімічні методи випробувань:**	
		Визначення загальних летких азотних основ	МВ-89/24 (ГОСТ 7636-85, COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2019/627 of 15 March 2019) Визначення загальних летких азотних основ у рибі від 29.11.2024р.
		2 Хроматографічні випробування:	
		2.1 Рідинна хроматографія	
		Визначення гістаміну	Методичні рекомендації «Визначення гістаміну в рибі та рибній продукції методом високоефективної рідинної хроматографії» затверджені Науково-методичною радою при Держпродспоживслужбі (протокол №3 від 20.12.2018р.)
6.	**Хліб та хлібобулочні вироби**	**1. Фізико-хімічні методи випробувань:**	
		Визначення вологості	ДСТУ 7045:2009 п.4
		Визначення кислотності	ДСТУ 7045:2009 п.5
		Визначення пористості	ДСТУ 7045:2009 п.6
7.	**Консерви груп А, Б, В**	**1. Мікробіологічні методи випробувань:**	
		Cl.botulinum	ГОСТ 30425-97, п 7.7

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		Cl.perfringens	ГОСТ 30425-97, п 7.7
8.	**Премікси, кормові добавки, борошно тваринного походження, шрот, макуха, корми для с/г тварин, продукти для годівлі тварин, зерно**	**1. Імуноферментні випробування:**	
		Визначення масової частки дезоксиніваленолу	МВ-85/24 (Enzyme immunoassay for the quantitative analysis of deoxynivalenol) Визначення дезоксиніваленолу в зерні, зернових продуктах та кормах методом імуноферментного аналізу від 04.09.2024р.
		Визначення масової частки зеараленону	МВ-83/24 (Enzyme immunoassay for the quantitative analysis of zearalenone) Визначення зеараленону в зерні, зернових продуктах та кормах методом імуноферментного аналізу від 04.09.2024р.
		Визначення масової частки Т-2 токсину	МВ-84/24 (Enzyme immunoassay for the quantitative determination of T-2 Toxin) Визначення Т-2 токсину в зерні, зернових продуктах та кормах методом імуноферментного аналізу від 04.09.2024р.
9.	**Корми для тварин**	**1. Імуноферментні випробування:**	
		Визначення масової частки дезоксиніваленолу	МВ-85/24 (Enzyme immunoassay for the quantitative analysis of deoxynivalenol) Визначення дезоксиніваленолу в зерні, зернових продуктах та кормах методом імуноферментного аналізу від 04.09.2024р.
		2. Мікробіологічні методи випробувань:	
		Патогенні ієрсенії	«Методичні рекомендації щодо бактеріологічного аналізу кормів для тварин.» Затв. Науково-методичною радою Державної ветеринарної та

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			фітосанітарної служби України (протокол №1 від 21 грудня 2012р.) п.17
10.	**Вода питна**	**1.Відбір зразків**	МВ-94/25 (ДСТУ EN ISO 5667-1:2022, ДСТУ ISO 5667-2:2003, ДСТУ EN ISO 5667-3:2022, ДСТУ EN ISO 19458:2022, Наказ міністерства охорони здоров'я України №60 від 03.02.2005 Про затвердження методичних вказівок «Санітарно-мікробіологічний контроль якості питної води» п.3, ДСТУ ISO 5667-1:2003, ДСТУ ISO 5667-3-2001) Відбір зразків води питної для проведення випробувань від 23.06.2025р.
11.	**Вода питна, мінеральна, вода водойм**	**1.Випробування методом атомно-абсорбційної спектрометрії:**	
		Визначення масової частки ртуті	МВ-90/25 (EPA Method 7473) Визначення ртуті у сировині, харчових продуктах, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектрометрії від 14.03.2025р.
12.	**Змиви з об'єктів, що підлягають ветеринарному нагляду**	**1.Відбір зразків**	Методичні вказівки щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду, затверджені Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19 грудня 2013р.) п. 2.2.1
			Науково-методичні рекомендації «Порядок відбору зразків з поверхонь довкілля первинного виробництва, потужностей, об'єктів санітарних заходів та у сфері господарської діяльності для

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			мікробіологічних випробувань, затверджені Науково-методичною комісією НМЦ вищої та фахової передвищої освіти Міністерства освіти і науки України (протокол №3 від 19.04.2024 р.)
Вірусологічні методи випробувань			
1.	**Патологічний матеріал**	Виявлення збудника сказу методом флуоресціюючих антитіл (МФА) та методом біологічної проби на мишах	ДСТУ 7053:2009 Методичні рекомендації «Лабораторна діагностика сказу у тварин». Затверджено Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, м.Київ: НУБіП України, 2024р.)
2.	**Патологічний /біологічний матеріал**	Виявлення РНК вірусу блутангу методом полімеразно-ланцюгової реакції (ПЛР)	МВ 93/25 (Наказ № 26 від 24.01.2008 р. зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 7.02.2008 р. за №88/14779 «Про затвердження державних санітарних норм і правил «Організація роботи лабораторій при дослідженні матеріалу, що містить біологічні патогенні агенти I-IV груп патогенності молекулярно-генетичними методами», ДСТУ 8587:2015, Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020р. №2533 Про затвердження Інструкції щодо профілактики та боротьби з блутангом (катаральною лихоманкою овець) Виявлення РНК вірусу блутангу методом ПЛР від 23.06.2025р.
3.	**Патологічний /біологічний**	Виявлення РНК вірусу сказу методом полімеразно-	Методичні рекомендації «Лабораторна діагностика

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	матеріал	ланцюгової реакції (ПЛР)	сказу у тварин». Затверджено Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, м.Київ: НУБіП України, 2024р.)
4.	**Патологічний /біологічний матеріал**	Виявлення РНК вірусу ящуру методом полімеразно-ланцюгової реакції (ПЛР)	ДСТУ 8674:2016
			Методичні рекомендації «Методи лабораторної діагностики ящуру». Затверджено Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України (протокол №1 від 19 грудня 2013 року)
5.	**Сироватка крові**	Виявлення збудника хламідіозу методом імуноферментного аналізу (ІФА)	Настанова із лабораторної діагностики хламідійних інфекцій сільськогосподарських тварин затверджена Науково-методичною радою Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 20.12.2006р.
6.	**Сироватка крові**	Виявлення збудника ящуру методом імуноферментного аналізу (ІФА)	ДСТУ 8674:2016
			Методичні рекомендації «Методи лабораторної діагностики ящуру». Затверджено Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарної служби України, (протокол №1 від 19 грудня 2013 року)
Пустомитівський відділ, 81105, Львівська обл., Львівський р-н, с. Наварія, вул. Львівська, 139			
1.	**Сире молоко**	**1.Мікробіологічні методи випробувань:**	
		Готування проб для мікробіологічних аналізів	ДСТУ EN ISO 6887-5:2022 (EN ISO 6887-5:2020, IDT; ISO 6887-5:2020, IDT)
			ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT;

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			ISO 6887-1:2017, IDT)
			ДСТУ 7357:2013
		Визначення кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833:2003, IDT)
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (EN ISO 4833-1:2013, IDT)
			ДСТУ 7357:2013
		Підрахунок соматичних клітин	ДСТУ ISO 13366-1/IDF 148-1:2014 (ISO 13366-1:2008/IDF 148-1:2008, IDT+ISO 13366-1:2008/Cor 1:2009, IDT)
			ДСТУ ISO 13366-2/IDF 148-2:2014 (ISO 13366-2:2006/IDF 148-2:2006, IDT)
Бактеріологічні методи випробувань			
2.	**Патологічний /біологічний матеріал**	Виявлення збудників сальмонельозу	ДСТУ 4769:2007
3.	**Послід, підстилка, фекалії**		ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
4.	**Патологічний /біологічний матеріал**	Виявлення збудників 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.)
5.	**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. Достоєвським у 1996 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
6.	**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 - дослідних установ ветеринарної медицини, викладачів та студентів факультетів ветеринарної медицини ВНЗ) . Київ 2014 р.
7.	**Патологічний / біологічний матеріал**	Виявлення збудника американського гнильцю	МР до мікробіологічних досліджень хвороб бджіл у лабораторіях ветеринарної медицини Біла Церква 2012 р. ст. 4-10. Затверджені методичною комісією університету (Протокол № 9 від 24.07.2012 р.)
8.	**Патологічний/ біологічний матеріал**	Виявлення збудника європейського гнильцю	МР до мікробіологічних досліджень хвороб бджіл у лабораторіях ветеринарної медицини Біла Церква 2012 р. ст. 10-14. Затверджені методичною комісією університету (Протокол № 9 від 24.07.2012 р.)
9.	**Змиви, відбитки, зішкреби з різних поверхонь тваринницьких приміщень (підлоги, стійл, проходів, стін, перегородок, стовпів, годівниць, поїлок тощо)**	Виявлення БГКП	ДСТУ 8020:2015 п.5.4.2
		Виявлення стафілококу	ДСТУ 8020:2015 п.5.4.3
Вірусологічні методи випробувань			
10.	**Сироватка крові**	Визначення антитіл до збудника хвороби Ньюкасла	Інструкція із серологічного контролю рівня антитіл

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		методом реакції затримки гемаглютинації (РЗГА)	до вірусу Ньюкаслської хвороби птиці в реакції 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.
Серологічні методи випробувань			
11.	**Сироватка крові**	Визначення наявності специфічних антитіл до вірусу лейкозу ВРХ методом реакції імунної дифузії (РІД)	ДСТУ 8671:2016
12.	**Сироватка крові**	Визначення наявності специфічних лептоспірозних антитіл методом реакції мікроаглютинації (РМА)	ДСТУ 6078:2009
13.	**Сироватка крові**	Виявлення антитіл до збудника бруцельозу в сироватці крові методом реакції аглютинації (РА), розбенгал проби (РБП), реакції зв'язування комплементу (РЗК)	Настанова по діагностиці бруцельозу тварин. 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 (зареєстровано в міністерстві юстиції України 7 березня 2000р.)
14.	**Сироватка крові**	Виявлення антитіл до збудника сапу методом реакції зв'язування комплементу (РЗК)	Наказ про затвердження Методичних вказівок з діагностики сапу від 11.06.2010р. Затверджено

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від «09» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Державним комітетом ветеринарної медицини України
Доповнення від «09» листопада 2026 року			
79024, м. Львів, вулиця Промислова, 7			
1.	**Харчова продукція та корми**	**1.Мікробіологічні випробування:**	
		Підрахунок кількості сульфітредукуючих клостридій	ISO 15213 -1: 2023 (E)
		Підрахунок кількості Cl.perfringens	ISO 15213 -2: 2023 (E)
		Виявлення Cl.perfringens	ISO/TS 15213 -3:2024 (en)
		Виявлення Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-1 : 2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
		Підрахунок кількості Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-2 : 2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
		Підрахунок кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)	МВ-126/26 Підрахунок кількості МАФАнМ від 02.03.2026 (ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (EN ISO 4833-1:2013, IDT)
		2. Фізико-хімічні випробування:	
		2.1. Хроматографічні випробування:	
		2.1.1 Газова хромато-мас-спектрометрія	
		Визначення пестицидів (у т.ч. визначення у вигляді сум) **Азоторганічні пестициди:** трифлумізол, ацетохлор, алахлор, алідохлор, атразин, бенфлуралін, біфеніл, бупірімат, каптафол, каптан, хлорфенапір, хлороталоніл, кломазон (комманд), циклоат, ципродиніл, діалат (сума цис-,	EN 15662:2018, IDT ДСТУ EN 15662:2023 (EN 15662:2018, IDT) МВ-105/26 Визначення залишків пестицидів в сировині та продуктах тваринного і рослинного походження методом газової хромато-мас-спектрометрії з використанням методики підготовки проб QUECHERS від 10.08.2026 (ДСТУ EN 15662 :

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		трансізомерів), дихлофлуанід, 3,4-дихлоранилін, 2,6-дихлорбензонітрил (діклобеніл), дихлоран, диметахлор, дифенамід, дифеніламін, еталфлуралін, етофенпрокс, етридіазол, фенарімол, фенпропатрин, фіпроніл, флухлоралін, флудіоксоніл, флухінконазол, флуридон, флузилазол, флутоланіл, флутріафол, фолпет, гексазинон (велпар), іпродіон, ізопропалін, ленацил, лінурон, метазахлор, метоксихлор, метолахлор, МГК-264 (сума ізомерів 1, 2), міклобутаніл, N-(2,4-диметилфеніл) формамід, нітралін, нітрофен, норфлуразон, оксадіазон, оксифлуорфен, паклобутразол, пебулат, пенконазол, пендиметалін, пентахлоранілін, пентахлорбензонітрил, претилахлор, прохлораз, процимідон, продіамін, профлуралін, пропахлор, пропаніл, пропаргіт (сума ізомерів 1, 2), пропізохлор, пропізмід, піридабен, піриметаніл, піріпроксифен, пентахлорнітробензол (квінтозен), тебуконазол, тебуфенпірад, тетрахлорнітробензол (текназен), тербацил, тербутилазин, 2,3,5,6-тетрахлоранилін,ТТПІ (тетрагідрофталімід), толілфлуанід, тріадимефон, тріадименол, тріалат, трициклазол, трифлуралін, вінклозолін **Гербіцид метилові ефіри:** 2-фенілфенол,	2023)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від «01» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		ацехіноцил, бромопропілат, карфентразон етил, хлоробензилат, хлорпрофам, метиловий естер DCPA (хлортал-диметил), хлозолінат, флуазифоп-п-бутил, металаксил **Синтетичні піретроїди:** акринатрин, антрахінон, біфентрин, алетрин (сума ізомерів 1, 2), цифлутрин (ізомери 1, 2, 3, 4), лямбда-цигалотрин (сума ізомерів 1, 2), циперметрин (ізомер 1,2, 3, 4), дельтаметрин, фенвалерату (сума ізомерів R, S), флуцитринат (сума ізомерів 1, 2), перметрин (цис-, трансізомери), фенотрин (сума цис-, трансізомерів), ресметрин (сума цис-, трансізомерів), тау-флувалінат (сума ізомерів 1,2), тефлутрин, тетраметрин (сума ізомерів 1,2), трансфлутрин **Фосфорорганічні сполуки:** азинфос етил, азинфос метил, бромфенвінфос (сума ізомерів E, Z), бромфенвінфос-метил, бромофос метил, бромфос етил, карбофенотіон, хлорфенвінфос (сума цис-, трансізомерів), хлорпірифос, хлорпірифос метил, хлортіофос (сума ізомерів 1, 2, 3), кумафос, діазинон, дисульфотон, едіфенфос, EPN, етіон, фенаміфос, фенхлорфос (роннель), фенітротіон, фентіон, фонофос, йодофенфос, ізазофос, лептофос, малатіон, метакрифос, метилпаратіон, мевінфос (сума ізомерів E, Z), паратіон, форат, фозалон, фосмет, піпероніл, піримифос етил,	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		піримифос метил, профенофос, протіофос, піраклофос, піразофос, піридфентіон, хінальфос, сульфотеп, сульпрофос, тербуфос, тетрахлорвінфос, толклофос-метил, тріазофос **Хлорорганічні пестициди:** хлорнеб, 2,4'-метоксіхлор, 4,4'-метоксіхлоролефін, альдрин, альфа-ГХГЦ, бета-ГХГЦ, дельта-ГХГЦ, гамма-ГХГЦ (ліндан), хлорбензид, хлордан (цис-, трансізомери), хлорфенсон (овекс), 2,4'-ДДД, 4,4'-ДДД, 2,4'-ДДЕ, 4,4'-ДДЕ, 2,4'-ДДТ, 4,4'-ДДТ, 4,4'-дихлорбензофенон, діелдрин, ендосульфановий ефір, ендосульфан I, ендосульфан II, ендосульфансульфан сульфат, ендрин, альдегід ендрина, ендрин кетон, етилан (пертан), фенсон, гептахлор, гептахлорепоксид (ізомер B), гексахлорбензол, ізодрин, метоксіхлор,мірекс, нонахлор (цис-, трансізомери), пентахлоранізол, пентахлорбензол, пентахлортіоанізол, тетрадифон	
		2.1.2 Рідинна хромато-мас-спектрометрія	
		Визначення пестицидів (у т.ч. визначення у вигляді сум) **Фосфорорганічні пестициди:** ацефат, вамідотіон, дикротофос, диметоат, диметоморф (ізомери: E, Z), ізокарбофос, карбарил, мевінфос (ізомери: E, Z), метамідофос, монокротофос, ометоат, темефос, трихлорфон	EN 15662:2018, IDT ДСТУ EN 15662:2023 (EN 15662:2018, IDT) МВ-119/26 Визначення залишків пестицидів в сировині та продуктах тваринного і рослинного походження методом рідинної хромато-мас-спектрометрії з використанням методики підготовки проб QUECHERS від 02.03.2026 (ДСТУ EN 15662 :

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛЮВА

1	2	3	4
		Карбамати та похідні речовини: 3-гідроксикарбофуран, аланікарб, альдикарб, альдикарб сульфоксид, альдикарб сульфон, амінокарб, бендіокарб, бенфуракарб, біфеназат, бутокарбоксим, бутоксикарбоксим, гексафлумурон, десмедифам, дифлубензурон, діетофенкарб, діоксакарб, діурон, етіофенкарб, ізопрокарб, ізопротурон, індоксакарб (S)-, іпровалікарб, карбендазим, карбофуран, лінурон, люфенурон, мексакарбат, метабензтіазурон, метіокарб, метобромурон, метоміл, монолінурон, монцерен (пенцикурон), небурон, новалурон, оксаміл, піраклостробін, пірімікарб, промекарб, пропамокарб, пропоксур, профам, сидурон (ізомери: 1, 2), тебутіурон, тефлубензурон, тидіазурон, тіобенкарб, тіофанат-метил, трифлумурон, фенмедифам, фенобукарб, феноксикарб, фенурон, флуометурон, флуфеноксурон, форметанат гідрохлорид, форхлорфенурон, фуратіокарб, хлороксурон, хлоротолурон, хлорфлуазурон, циклурон.	2023)
		Азоторганічні сполуки: (E)-фенпіроксимат, абамектин (ізомери B1a,B1b), азоксистробін, аметрин, амітраз, ацетаміприд, ацибензолар-S-метил, байкор (бітертанол, ізомери: 1, 2), беналаксил, бензоксимат, боскалід, бромуконазол	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		(ізомери: 1, 2), бупіримат, бупрофезин, бутафенацил, галофенозид, гексаконазол, гексітіазокс, гідраметилнон, димоксистробін, диніконазол, динотефуран, дифеноконазол (ізомери: 1, 2) , дихлобутразол (ізомери: 1, 2), дорамектин, емамектин-бензоат (ізомери B1a,B1b), епоксиконазол, еприномектин, етаконазол (ізомери: 1, 2), етипрол, етиримол, етоксазол, етофумесат, зоксамід, івермектин (ізомери B1A,B1B), імазаліл, імідаклоприд, іпконазол (ізомери: 1, 2), карбетамід, карбоксин, карфентразон етил, клетодим (ізомери: 1, 2), клотіанідин, клофентезин, крезоксим метил, мандипропамід, мезотріон, мепаніпірим, мепроніл, металаксил, метафлумізон, метконазол (ізомери: 1, 2), метоксифенозид, метопротрин, метрибузин, мефенацет, міклобутаніл, моксидектин, нітенпірам, нуарімол, оксадиксил, паклобутразол, пенконазол, пікоксистробін, піметрозин, піперонілбутоксид, піракарболід, піридабен, піриметаніл, піріпроксифен, прометон, прометрин, пропаргіт (ізомери: 1, 2), пропіконазол (ізомери: 1, 2), протіоконазол, прохлораз, ротенон, секбуметон, симетрин, спінеторам (ізомери: J, L), спіносад (ізомери: спіносин A, спіносин D), спіродиклофен, спіроксамін (ізомери: 1, 2), спіромезифен,	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		спіротетрамат, сульфентразон, тебуконазол, тебуфенозид, тебуфенпірад, тербуметон, тербутрин, тетраконазол, тіабендазол, тіаклоприд, тіаметоксам, тіофанокс, тритиконазол, трифлоксистробін, трифлумізол, трициклазол, тріадименол (діастерізомери: A, B), тріадимефон, фамоксадон, феназахвін, фенамідон, фенарімол, фенбуконазол, фенгексамід, фенпропіморф, фіпроніл, флонікамід, флуазинам, флубендіамід, флудіоксоніл, флуоксастробін, флусилазол, флутоланіл, флутріафол, флуфенацет, флухвінконазол, фуберидазол, фуралаксил, хіноксифен, хлорантраніліпрол, цимоксаніл, ципродиніл, ципроконазол (ізомери: 1, 2), циромазин, ціазофамід.	
		Визначення залишкової кількості кокцидіостатиків: монензин, саліноміцин, диклазурил, нікарбазин, наразин, амproліум, декоквінат, галофугінон, мадураміцин, робенідин, толтразуріл, ласалоцид, семдураміцин	МВ-112/26 Визначення кокцидіостатиків в продуктах тваринного походження, кормах методом рідинної хромато-мас-спектрометрії від 20.01.2026 (The Quantitation and Identification of Coccidiostats in food by LC-MS/MS using the AB SCIEX4000 Q TRAP® System. Bertham Nieland and Stephen Lock. 2011. P. 1-5 Ondrejkovic G., Swemmer A. The simultaneous detection of four coccidiostats in eggs by liquid chromatography-tandem mass spectrometry. Food and Drug Assurance Laboratories (Pty) Ltd., Pretoria, South Africa. Commission Implementation Regulation 2021/808 of 22

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			March 2021 on the performance of analytical methods for residues of pharmacologically active substances used in food-producing animals and on the interpretation of results as well as on the methods to be used for sampling and repealing Decisions 2002/657/EC and 98/179/EC. Official Journal of the European Commission. 2021. L. 180)
		Визначення залишкової кількості антибіотиків: амоксициліну три гідрат, пеніцилін G натрій, ампіциліну три гідрат, флорфенікол, тетрацикліну гідрохлорид, хлортетрациклін гідрохлорид, окситетрациклін гідро хлорид, доксициклін гіклат, тилозину тар трат, еритроміцин дигідрат, колістину сульфат, енрофлоксацин, норфлоксацин, ципрофлоксацин, флюмеквін, спектиноміцину дигідрохлорид пентагідрат, тріметопрім, тіамулін, гідрат солі неоміцину три сульфату, гентаміцину сульфат, лінкоміцину гідро хлорид, клоксацилін, цефтіофур гідро хлорид, апраміцин сульфат, сульфатіазол, сульфадіметоксин, сульфагуанідин, сульфадіазин, сульфамеразин, сульфаметазин, сульфаметоксипірідазин, сульфаметоксазол, сульфаніламід	МВ-111/26 Визначення антибіотиків у продукції тваринного походження,кормах методом рідинної хромато-мас-спектрометрії від 20.01.2026 («Методичні рекомендації щодо визначення антибіотиків у продукції тваринного походження за допомогою рідинного хроматомас-спектрометра» Схвалено Вченою радою ДНДІЛДВСЕ (протокол №6 від 31.10.2013)
		Визначення залишкової кількості недозволених протизапальних, заспокійливих, седативних та інших фармакологічно активних речовин:	МВ-111/26 Визначення антибіотиків у продукції тваринного походження, кормах методом рідинної хромато-мас-спектрометрії від 20.01.2026

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		фенілбутазон, пропіонілпромазин, галоперідол, хлорпромазин, ацепромазин, ксілазін гідрохлорид, азаперон, каразол	(«Методичні рекомендації щодо визначення антибіотиків у продукції тваринного походження за допомогою рідинного хроматомас-спектрометра» Схвалено Вченою радою ДНДІЛДВСЕ (протокол №6 від 31.10.2013)
		Визначення залишкової кількості нестероїдних протизапальних речовин, кортикостероїдів та глюкокортикоїдів: флуніксин меглумін, диклофенак натрієва сіль, мелоксикам, преднізолон	МВ-111/26 Визначення антибіотиків у продукції тваринного походження,кормах методом рідинної хромато-мас-спектрометрії від 20.01.2026 («Методичні рекомендації щодо визначення антибіотиків у продукції тваринного походження за допомогою рідинного хроматомас-спектрометра» Схвалено Вченою радою ДНДІЛДВСЕ (протокол №6 від 31.10.2013)
		2.1.3 Газова хроматографія (метод ГХ)	
		Визначення складу метилових ефірів жирних кислот (жирно-кислотного складу, в тому числі транс-ізомерів жирних кислот)	ДСТУ ISO 5508:2001 (ISO 5508:1990, IDT)
			ДСТУ ISO 5509:2002 (ISO 5509:2000, IDT)
			ДСТУ ISO 15304:2007 (ISO 15304:2002, IDT)
			ДСТУ ISO 15885/IDF 184:2008 (ISO 15885:2002/IDF 184:2002, IDT)
			ДСТУ ISO 14156:2005 (IDF 172:2001) (ISO 14156:2001, IDF 172:2001, IDT)
			ДСТУ ISO 15884/IDF 182:2008 (ISO 15884:2002/IDF 182:2002, IDT)
			ДСТУ EN ISO 16958:2022 (EN ISO 16958:2020, IDT; ISO 16958:2015, IDT)
			ISO 16958:2026/IDF 231:2026

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Реєстраційний номер ООВ	*20607*

Додаток від «09» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ EN ISO 12966-1:2019 (EN ISO 12966-1:2014, IDT; ISO 12966-1:2014, IDT)
			ДСТУ EN ISO 12966-2:2019 (EN ISO 12966-2:2017, IDT; ISO 12966-2:2017, IDT)
			ДСТУ EN ISO 12966-3:2019 (EN ISO 12966-3:2016, IDT; ISO 12966-3:2016, IDT)
			ДСТУ EN ISO 12966-4:2019 (EN ISO 12966-4:2015, IDT; ISO 12966-4:2015, IDT)
			ISO 12966-1:2014
			ISO 12966-2:2017
			ISO 12966-3:2016
			ISO 12966-4:2026
			Методичні рекомендації (у новій редакції) «Визначення вмісту транс-ізомерів жирних кислот в харчових продуктах у відсотковому співвідношенні до жирно кислотного складу з використанням методу газової хроматографії», затверджені Науково-методичною радою при Державній службі України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (протокол № 25 від 3 серпня 2026 року)
		3. Імуноферментні випробування:	
		Визначення вмісту охратоксину А	МВ-102/25 Визначення охратоксину А в сировині, харчових продуктах та кормах методом імуноферментного аналізу від 29.12.2025 (Enzyme immunoassay for the quantitative determination of ochratoxin A)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від «09» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення вмісту дезоксиніваленолу	ДСТУ 8168:2015
			МВ-85/24 Визначення дезоксиніваленолу в зерні, зернових продуктах та кормах методом імуноферментного аналізу від 04.09.2024 (Enzyme immunoassay for the quantitative analysis of deoxynivalenol)
		Визначення вмісту зеараленону	МВ-117/26 Визначення зеараленону в харчових продуктах та кормах методом імуноферментного аналізу від 02.03.2026 (Enzyme immunoassay for the quantitative determination of zearalenone)
		Визначення вмісту патуліну	МВ-116/26 Визначення патуліну в харчових продуктах методом імуноферментного аналізу від 02.03.2026 (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay for the Determination of Patulin)
2.	**М'ясо, м'ясопродукти, продукти забою тварин (субпродукти), ковбаси, копченості, напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні в т.ч. птиці**	**1.Органолептичні випробування:**	
		Визначення зовнішнього вигляду, смаку, запаху, консистенції , вигляду і кольору фаршу на розрізі, форми	МВ-96/25 Визначення органолептичних показників (зовнішнього вигляду, смаку, запаху, консистенції, вигляду і кольору фаршу на розрізі, форми) у м'ясі та м'ясопродуктах від 23.06.2025 (ДСТУ 4823.1:2007, ДСТУ 4823.2:2007, ДСТУ 7992:2015, ГОСТ 7702.0-74, ГСТУ 46.019-2002)
		2. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки води (вологи) після розморожування	МВ-103/26 Визначення масової частки вологи (води), яка виділяється під час розморожування м'яса птиці (курей, курчат-бройлерів та індиків) від 02.01.2026 п. 7.1, 7.2 (ДСТУ 3143:2013, ДСТУ 8377:2015, Наказ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			Міністерства аграрної політики та продовольства України від 27 березня 2023р. № 625)
		2.1 Хроматографічні випробування:	
		2.1.1 Рідинна хроматографія	
		Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (бенз(а)пірен)	ДСТУ 4689:2006
			ДСТУ 7650:2014
			МВ-100/25 Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ) у продуктах харчування, сировині методом рідинної хроматографії від 10.12.2025 (ДСТУ 4689:2006, ДСТУ 7650:2014)
		Визначення вмісту суми поліциклічних ароматичних вуглеводнів (бенз(а)пірен, бензо(а)антрацен, бензо(b) флуорантен, хризен)	ДСТУ 4689:2006
			ДСТУ 7650:2014
			МВ-100/25 Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ) у продуктах харчування, сировині методом рідинної хроматографії від 10.12.2025 (ДСТУ 4689:2006, ДСТУ 7650:2014)
3.	**Молоко та молочні продукти**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення зовнішнього вигляду, смаку, запаху, консистенції, кольору, кольору сирого тіста, малюнка на розрізі	МВ-97/25 Визначення органолептичних показників (зовнішнього вигляду, смаку, запаху, консистенції, кольору, кольору сирого тіста, малюнок на розрізі) у молоці та молочних продуктах від 23.06.2025 (ДСТУ 8563:2015, ISO 22935-2 IDF 99-2, ISO 22935-3 IDF 99-3, ДСТУ ISO 6658:2005 (ISO 6658: 1985, IDT)
		2. Фізико-хімічні випробування:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		Визначення густини	ДСТУ 6082:2009 п.4.1
4.	**Риба та рибопродукти**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення зовнішнього вигляду, консистенції (після розморожування), консистенції, запаху (після розморожування), запаху	МВ-98/25 Визначення органолептичних показників (зовнішнього вигляду, консистенції (після розморожування), консистенції, запаху (після розморожування), запаху) у рибі, рибопродуктах та продукції з них від 23.06.2025 (ДСТУ 8451:2015, ГОСТ 26664-85, ГОСТ 30054-2024)
5.	**Риба гарячого або холодного копчення, копчені ракоподібні, молюски та водяні безхребетні**	**1.Фізико-хімічні випробування:**	
		1.1 Хроматографічні випробування:	
		1.1.1 Рідинна хроматографія	
		Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (бенз(а)пірен)	ДСТУ 4689:2006
			ДСТУ 7650:2014
			МВ-100/25 Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ) у продуктах харчування, сировині методом рідинної хроматографії від 10.12.2025 (ДСТУ 4689:2006, ДСТУ 7650:2014)
		Визначення вмісту суми поліциклічних ароматичних вуглеводнів (бенз(а)пірен, бензо(а)антрацен, бензо(b)флуорантен, хризен)	ДСТУ 4689:2006
			ДСТУ 7650:2014
			МВ-100/25 Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ) у продуктах харчування, сировині методом рідинної хроматографії від 10.12.2025 (ДСТУ 4689:2006, ДСТУ 7650:2014)
6.	**Жири та олії рослинного або**	**1. Фізико-хімічні випробування:**	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	тваринного походження, готові харчові жири, продукти їх розщеплення, маргарин	Визначення кислотного числа	МВ-99/25 Визначення кислотного числа олії від 10.12.2025 (ДСТУ 4350: 2004)
		Визначення вмісту жиру	ДСТУ ISO 6492:2003 (ISO 6492:1999,IDT)
		Визначення йодного числа	ДСТУ EN ISO 3961:2019 (EN ISO 3961:2018, IDT; ISO 3961:2018, IDT)
		1.1.Хроматографічні випробування:	
		1.1.1 Рідинна хроматографія	
		Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (бенз(а)пірен)	ДСТУ 4689:2006
			ДСТУ 7650:2014
			МВ-100/25 Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ) у продуктах харчування, сировині методом рідинної хроматографії від 10.12.2025 (ДСТУ 4689:2006, ДСТУ 7650:2014)
		Визначення вмісту суми поліциклічних ароматичних вуглеводнів (бенз(а)пірен, бензо(а)антрацен, бензо(b)флуорантен, хризен)	ДСТУ 4689:2006
			ДСТУ 7650:2014
			МВ-100/25 Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ) у продуктах харчування, сировині методом рідинної хроматографії від 10.12.2025 (ДСТУ 4689:2006, ДСТУ 7650:2014)
7.	**Готові харчові продукти з м'яса, риби або ракоподібних молюсків або інших водяних безхребетних**	**1. Фізико-хімічні випробування:**	
		1.1.Хроматографічні випробування:	
		1.1.1 Рідинна хроматографія	
		Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (бенз(а)пірен)	ДСТУ 4689:2006
			ДСТУ 7650:2014

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			МВ-100/25 Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ) у продуктах харчування, сировині методом рідинної хроматографії від 10.12.2025 (ДСТУ 4689:2006, ДСТУ 7650:2014)
		Визначення вмісту суми поліциклічних ароматичних вуглеводнів (бенз(а)пірен, бензо(а)антрацен, (b)флуорантен, хризен)	ДСТУ 4689:2006
			ДСТУ 7650:2014
			МВ-100/25 Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ) у продуктах харчування, сировині методом рідинної хроматографії від 10.12.2025 (ДСТУ 4689:2006, ДСТУ 7650:2014)
8.	**Продукція борошномельно-круп'яної промисловості**	**1. Фізико-хімічні випробування:**	
		1.1Хроматографічні випробування:	
		1.1.1 Рідинна хроматографія	
		Визначення суми афлатоксинів B1, B2, G1, G2	ДСТУ EN 12955-2001
			ДСТУ ISO 16050:2007
			ДСТУ EN 14123:2022
			МВ - 101/25 Визначення суми афлатоксинів B1, B2, G1, G2 в сировині, продуктах тваринного та рослинного походження і кормах методом ВЕРХ від 22.12.2025 (ДСТУ EN 12955-2001, ДСТУ ISO 16050:2007, ДСТУ EN 14123:2022)
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення запаху, кольору, смаку	МВ-95/25 Визначення органолептичних показників (запаху, кольору, смаку) у продукції борошномельно-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			круп'яної промисловості від 23.06.2025 (ГОСТ 27558-87, ГОСТ 26312.2-84, ДСТУ 2629-94, ГОСТ 26312.3-84, ДСТУ 7043:2009, ДСТУ 2209-93)
9.	**Мед**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, смаку, аромату, консистенції, кристалізації, ознак бродіння (закисання)	ДСТУ 4497:2005 п.10.2
10.	**Кондитерські вироби з цукру, какао та продукти з нього, зерна кави, кава**	**1. Фізико-хімічні випробування:**	
		1.1 Хроматографічні випробування:	
		1.1.1 Рідинна хроматографія	
		Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (бенз(а)пірен)	ДСТУ 4689:2006
			ДСТУ 7650:2014
			МВ-100/25 Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ) у продуктах харчування, сировині методом рідинної хроматографії від 10.12.2025 (ДСТУ 4689:2006, ДСТУ 7650:2014)
		Визначення вмісту суми поліциклічних ароматичних вуглеводнів (бенз(а)пірен, бензо(а)антрацен, бензо(b)флуорантен, хризен)	ДСТУ 4689:2006
			ДСТУ 7650:2014
			МВ-100/25 Визначення вмісту поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ) у продуктах харчування, сировині методом рідинної хроматографії від 10.12.2025 (ДСТУ 4689:2006, ДСТУ 7650:2014)
11.	**Чай**	**1. Фізико-хімічні випробування:**	
		1.1 Хроматографічні випробування:	
		1.1 Рідинна хроматографія	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		Визначення суми афлатоксинів B1, B2, G1, G2	ДСТУ EN 12955-2001
			ДСТУ ISO 16050:2007
			ДСТУ EN 14123:2022
			МВ - 101/25 Визначення суми афлатоксинів B1, B2, G1, G2 в сировині, продуктах тваринного та рослинного походження і кормах методом ВЕРХ від 22.12.2025 (ДСТУ EN 12955-2001, ДСТУ ISO 16050:2007, ДСТУ EN 14123:2022)
12.	**Горіхи, насіння олійних культур, сухофрукти**	**1. Фізико-хімічні випробування:**	
		1.Хроматографічні випробування:	
		1.1 Рідинна хроматографія	
		Визначення суми афлатоксинів B1, B2, G1, G2	ДСТУ EN 12955-2001
			ДСТУ ISO 16050:2007
			ДСТУ EN 14123:2022
			МВ - 101/25 Визначення суми афлатоксинів B1, B2, G1, G2 в сировині, продуктах тваринного та рослинного походження і кормах методом ВЕРХ від 22.12.2025 (ДСТУ EN 12955-2001, ДСТУ ISO 16050:2007, ДСТУ EN 14123:2022)
13.	**Спеції**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору, аромату, смаку	МВ-104/26 Визначення органолептичних показників (зовнішнього виду, кольору, аромату, смаку) у спеціях від 10.08.2026 (ГОСТ 28875-90)
		2. Фізико-хімічні випробування:	
		2.1 Хроматографічні випробування:	
		2.1.1 Рідинна хроматографія	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Для документів

Додаток від «09» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення суми афлатоксинів B1, B2, G1, G2	ДСТУ EN 12955-2001
			ДСТУ ISO 16050:2007
			ДСТУ EN 14123:2022
			МВ - 101/25 Визначення суми афлатоксинів B1, B2, G1, G2 в сировині, продуктах тваринного та рослинного походження і кормах методом ВЕРХ від 22.12.2025 (ДСТУ EN 12955-2001, ДСТУ ISO 16050:2007, ДСТУ EN 14123:2022)
14.	**Консерви для споживання людиною та для тварин :**	**1.Мікробіологічні випробування:**	
		Визначення промислової стерильності	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
15.	Група А та Б	Виявлення спороутворюючих мезофільних аеробних і факультативно – анаеробних мікроорганізмів групи B.subtilis	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
		Виявлення спороутворюючих мезофільних аеробних і факультативно – анаеробних мікроорганізмів групи B.cereus та (або) B.polymyxa	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
		Виявлення мезофільних клостридій (окрім Cl.botulinum та Cl.perfringens)	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
		Виявлення неспороутворюючих мікроорганізмів та (або) плісеневих грибів, та (або) дріжджів	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
		Виявлення спороутворюючих термофільних анаеробних, аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (ТАФАнМ)	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
		Виявлення Cl.botulinum	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		Виявлення Cl.perfringens	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
16.	Група В	Виявлення газоутворюючих спороутворюючих мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів групи B.polymyxa	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
		Виявлення негазоутворюючих спороутворюючих мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
		Виявлення мезофільних клостридій (окрім Cl.botulinum та Cl.perfringens)	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
		Виявлення неспороутворюючих мікроорганізмів та (або) плісеневих грибів, та (або) дріжджів	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
		Виявлення Cl.botulinum	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
		Виявлення Cl.perfringens	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
17.	Група Г	Виявлення неспороутворюючих мікроорганізмів та (або) плісеневих грибів, та (або) дріжджів	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
18.	Група Е	Підрахунок кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)	ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (EN ISO 4833-1:2013, IDT) ДСТУ 8446:2015
		Виявлення бактерій групи кишкових паличок (колі форми) БГКП	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
		Виявлення дріжджів	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
		Виявлення плісеневих грибів	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від «06» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
		Виявлення молочнокислих бактерій	МВ -106/26 Визначення промислової стерильності у консервах від 02.01.2026 (ГОСТ 30425-97)
19.	**Зерно, продукти із зернових культур**	**1. Фізико-хімічні випробування:**	
		1.1 Хроматографічні випробування:	
		1.1.1 Рідинна хроматографія	
		Визначення суми афлатоксинів B1, B2, G1, G2	ДСТУ EN 12955-2001
			ДСТУ ISO 16050:2007
			ДСТУ EN 14123:2022
			МВ - 101/25 Визначення суми афлатоксинів B1, B2, G1, G2 в сировині, продуктах тваринного та рослинного походження і кормах методом ВЕРХ від 22.12.2025 (ДСТУ EN 12955-2001, ДСТУ ISO 16050:2007, ДСТУ EN 14123:2022)
		2. Мікологічні випробування:	
		Визначення токсичності (біологічний метод)	МВ-107/26 Визначення токсичності на культурі інфузорії Colpoda steinii у кормах, зерні, продуктах тваринництва, кормових добавках від 02.01.2026 (ДСТУ 3570-97)
20.	**Премікси, кормові добавки, борошно тваринного походження, шрот, макуха, корми для с/г тварин**	**1. Фізико-хімічні випробування:**	
		Визначення вмісту хлориду натрію	МВ-108/26 Визначення вмісту хлориду натрію від 20.01.2026 (ДСТУ 3782-98)
		Визначення вмісту жиру	ДСТУ ISO 6492:2003 (ISO 6492:1999, IDT)
		Визначення вмісту вологи та інших летких речовин	ДСТУ ISO 6496:2005 (ISO 6496:1999, IDT)
		2. Мікологічні випробування :	
		Визначення токсичності (біологічний метод)	МВ-107/26 Визначення токсичності на культурі

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			інфузорії Colpoda steinii у кормах, зерні, продуктах тваринництва, кормових добавках від 02.01.2026 (ДСТУ 3570-97)
21.	**Корми для непродуктивних тварин**	**1. Фізико-хімічні випробування:**	
		Визначення вмісту хлориду натрію	МВ-108/26 Визначення вмісту хлориду натрію від 20.01.2026 (ДСТУ 3782-98)
		Визначення вмісту жиру	ДСТУ ISO 6492:2003 (ISO 6492:1999, IDT)
		Визначення вмісту вологи та інших летких речовин	ДСТУ ISO 6496:2005 (ISO 6496:1999, IDT)
		2. Мікологічні випробування:	
		Визначення токсичності (біологічний метод)	МВ-107/26 Визначення токсичності на культурі інфузорії Colpoda steinii у кормах, зерні, продуктах тваринництва, кормових добавках від 02.01.2026 (ДСТУ 3570-97)
22.	**Вода питна**	**1. Фізико-хімічні випробування:**	
		Визначення масової частки нітратів	МВ-110/26 Визначення нітрату у воді. Спектрометричний метод із застосуванням сульфосаліцилової кислоти від 20.01.2026 (ДСТУ 4078-2001)
		Визначення активної реакції pH	МВ-109/26 Визначення pH у воді від 20.01.2026 (ДСТУ 4077-2001)
23.	**Патологічний матеріал**	**1. Фізико-хімічні випробування:**	
		Визначення вмісту хлориду натрію	МВ-108/26 Визначення вмісту хлориду натрію від 20.01.2026 (ДСТУ 3782-98)
		2. Мікологічні випробування:	
		Визначення токсичності (біологічний метод)	МВ-107/26 Визначення токсичності на культурі інфузорії Colpoda steinii у кормах, зерні, продуктах

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			тваринництва, кормових добавках від 02.01.2026 (ДСТУ 3570-97)
24.	**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**	Освітленість	МВ-118/26 Вимірювання освітленості від 02.03.2026 (ДСТУ Б.В.2.2-6-97)
Вірусологічні методи випробувань			
1.	**Патологічний /біологічний матеріал**	Виявлення ДНК вірусу хвороби Ауєскі методом полімеразно-ланцюгової реакції (ПЛР)	ДСТУ 8676:2016
Бактеріологічні методи випробувань			
1.	**Культура збудника мікроорганізмів з патологічного /біологічного матеріалу, клінічного матеріалу (без виділення чистої культури у виключних випадках)**	Визначення чутливості до антибактеріальних препаратів (АБП)	Визначення чутливості мікроорганізмів до антибактеріальних препаратів (Методичні вказівки) Київ-2015 р . Затверджено Науково-методичною радою Державної ветеринарної та фітосанітарною службою України (протокол №1 від 20.12.2014)
2.	**Сире молоко**	Підрахунок кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)	МВ-126/26 Підрахунок кількості МАФАнМ від 02.03.2026 (ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (EN ISO 4833-1:2013, IDT)
Пустомитівський відділ, 81105, Львівська обл., Львівський р-н, с. Наварія, вул. Львівська, 139			
1.	**Сире молоко**	**1.Мікробіологічні випробування:**	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		Визначення залишків протимікробних речовин/антибіотиків (інгібіторів)	ДСТУ 8397:2015
		Підрахунок кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)	МВ-126/26 Підрахунок кількості МАФАнМ від 02.03.2026 (ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 (EN ISO 4833-1:2013, IDT)
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №34 на ринку КП «Золочівський ринок», 80700, Львівська обл., Золочівський р-н, м. Золочів, вул. Базарна, 5			
1.	**М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти)**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ 7992:2015 п.5
		2.Органолептичні випробування:	
		Визначення запаху, кольору, консистенції та зовнішнього вигляду, прозорості і аромату бульйону	МВ-113/26 Визначення органолептичних показників свіжості (консистенції, кольору, запаху та зовнішнього вигляду) в м'ясі , в т.ч. прозорості та аромату бульйону від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 Наказ №28 від 07.06.2002р., ДСТУ 7992:2015)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення продуктів первинного розпаду білків у бульйоні за реакцією із сульфатом міді	ДСТУ 8253:2015 п.9
		Визначення пероксидази	ДСТУ 8253:2015 п.8
		Визначення свіжості м'яса за допомогою формольної реакції	МВ-115/26 Визначення свіжості м'яса за допомогою формольної реакції від 09.02.2026 (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.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		4.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Виявлення збудника сибірки та визначення свіжості	ДСТУ 8381:2015 п.10
		5.Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	**Риба охолоджена, морожена**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ 7972:2015 п.5
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, запаху, кольору, консистенції	ДСТУ 8451:2015 п.8.1, 8.2, 8.3
		3. Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-120/26 Визначення паразитологічної оцінки риби від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р. п.3)
3.	**Молоко та молочні продукти, в**	**1.Відбір зразків**	Правила проведення лабораторних досліджень

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	т.ч. сири та масло		(випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках р.II (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду та консистенції, кольору, запаху та смаку	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.1-6 р.III, п.1-5 р.IV (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка води	ДСТУ 7057:2009
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення кислотності	МВ-31/19 Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022 (ГОСТ 3624-92)
		Визначення прихованих форм маститу	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.7 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення фальсифікації молока та сметани крохмалем	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.5 р.V (Наказ №4150 від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			25.11.2024р.)
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.)
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення показників якості яєць:	
		шкарлупа, білок, жовток	ДСТУ 5028:2008 п.10.3
		висота повітряної камери	ДСТУ 5028:2008 п.10.4
		визначення вад яєць методом овоскопування	МВ-125/26 Визначення вад яєць методом овоскопування від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення маси яйця	ДСТУ 5028:2008 п.10.2
5.	**Мед бджолиний**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, аромату, смаку, консистенції	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
6.	**Олія соняшникова**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, запаху, прозорості	МВ-121/26 Органолептичні показники визначення свіжості олії соняшникової (кольору, запаху, прозорості, смаку) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8.1)
7.	**Овочі, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ ISO 874-2002 (ISO 874:1980, IDT)
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору, смаку,	МВ-122/26 Органолептичні показники визначення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		консистенції	свіжості рослинної продукції (зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
8.	**Продукція борошномельно-круп'яної промисловості**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, запаху, смаку	МВ-123/26 Органолептичні показники визначення свіжості борошна та гречаної крупи (кольору, запаху, смаку) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1, 9.2)
			МВ-72/23 Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023 (ГОСТ 6292-93)
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №35 на ринку КП «Центральний ринок», 80193, Львівська обл., Шептицький р-н, м. Соснівка, вул. Базарна, 1			
1.	**М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ 7992:2015 п.5
		2.Органолептичні випробування:	
		Визначення запаху, кольору, консистенції та зовнішнього вигляду, прозорості і аромату бульйону	МВ-113/26 Визначення органолептичних показників свіжості (консистенції, кольору, запаху та зовнішнього вигляду) в м'ясі , в т.ч. прозорості та аромату бульйону від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 Наказ №28 від 07.06.2002р., ДСТУ 7992:2015)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення продуктів первинного розпаду білків у бульйоні за реакцією із сульфатом міді	ДСТУ 8253:2015 п.9
		Визначення пероксидази	ДСТУ 8253:2015 п.8
		4.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Виявлення збудника сибірки та визначення свіжості	ДСТУ 8381:2015 п.10
		5.Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	**Риба жива, охолоджена, морожена**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ 7992:2015 п.5
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору запаху,	ДСТУ 8451:2015 п.8.1, 8.2, 8.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		консистенції	
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007
		4. Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-120/26 Визначення паразитологічної оцінки риби від 02.03.2026 (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 проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках р.II (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду та консистенції, кольору, запаху та смаку	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.1-6 р.III, п.1-5 р.IV (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка води	ДСТУ 7057:2009
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення кислотності	МВ 31.79 Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022 (ГОСТ 3624-92)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		Визначення прихованих форм маститу	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.7 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення фальсифікації молока та сметани крохмалем	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.5 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
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.)
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення показників якості яєць:	
		шкарлупа, білок, жовток	ДСТУ 5028:2008 п.10.3
		висота повітряної камери	ДСТУ 5028:2008 п.10.4
		визначення вад яєць методом овоскопування	МВ-125/26 Визначення вад яєць методом овоскопування від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення маси яйця	ДСТУ 5028:2008 п.10.2
5.	**Овочі, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ ISO 874-2002
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції	МВ-122/26 Органолептичні показники визначення свіжості рослинної продукції (зовнішнього вигляду,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			кольору, смаку, консистенції) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
6.	**Продукція борошномельно-круп'яної промисловості**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, запаху, смаку	МВ-123/26 Органолептичні показники визначення свіжості борошна та гречаної крупи (кольору, запаху, смаку) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1, 9.2)
			МВ-72/23 Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023 (ГОСТ 6292-93)
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №36 на ринку КП «Ринок», 82402, Львівська обл., Стрийський р-н, м. Стрий, вул. Торговиця, 7			
1.	**М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ 7992:2015 п.5
		2.Органолептичні випробування:	
		Визначення запаху, кольору, консистенції та зовнішнього вигляду, прозорості і аромату бульйону	МВ-113/26 Визначення органолептичних показників свіжості (консистенції, кольору, запаху та зовнішнього вигляду) в м'ясі , в т.ч. прозорості та аромату бульйону від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			продуктів п. 19.3 Наказ №28 від 07.06.2002р., ДСТУ 7992:2015)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення продуктів первинного розпаду білків у бульйоні за реакцією із сульфатом міді	ДСТУ 8253:2015 п.9
		Визначення пероксидази	ДСТУ 8253:2015 п.8
		Визначення свіжості м'яса за допомогою формольної реакції	МВ-115/26 Визначення свіжості м'яса за допомогою формольної реакції від 09.02.2026 (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.)
		4.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Виявлення збудника сибірки та визначення свіжості	ДСТУ 8381:2015 п.10
		5.Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від «09» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	**Риба охолоджена, морожена**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ 7972:2015 п.5
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору запаху, консистенції	ДСТУ 8451:2015 п.8.1, 8.2, 8.3
		3. Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-120/26 Визначення паразитологічної оцінки риби від 02.03.2026 (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 проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках р.II (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду та консистенції, кольору, запаху та смаку	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.1-6 р.III, п.1-5 р.IV (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка води	ДСТУ 7057:2009
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		Визначення кислотності	МВ-31/19 Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022 (ГОСТ 3624-92)
		Визначення прихованих форм маститу	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.7 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення фальсифікації молока та сметани крохмалем	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.5 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
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.)
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення показників якості яєць:	
		шкарлупа, білок, жовток	ДСТУ 5028:2008 п.10.3
		висота повітряної камери	ДСТУ 5028:2008 п.10.4
		визначення вад яєць методом овоскопування	МВ-125/26 Визначення вад яєць методом овоскопування від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення маси яйця	ДСТУ 5028:2008 п.10.2
5.	**Овочі, в т.ч. квашені, фрукти,**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ ISO 874-2002

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи		ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції	МВ-122/26 Органолептичні показники визначення свіжості рослинної продукції (зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
		Визначення титрованої кислотності	ДСТУ 4957:2008 п.5
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №28 на ринку МКП «Ринок», 81750, Львівська обл., Стрийський р-н, м. Ходорів, вул. Василя Стуса, 3-В			
1.	**М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ 7992:2015 п.5
		2.Органолептичні випробування:	
		Визначення запаху, кольору, консистенції та зовнішнього вигляду, прозорості і аромату бульйону	МВ-113/26 Визначення органолептичних показників свіжості (консистенції, кольору, запаху та зовнішнього вигляду) в м'ясі , в т.ч. прозорості та аромату бульйону від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 Наказ №28 від 07.06.2002р., ДСТУ 7992:2015)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення продуктів первинного розладу білків	ДСТУ 8253:2015 п.9

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		бульйоні за реакцією із сульфатом міді	
		Визначення пероксидази	ДСТУ 8253:2015 п.8
		4.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Виявлення збудника сибірки та визначення свіжості	ДСТУ 8381:2015 п.10
		5.Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	**Риба жива**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ 7972:2015 п.5
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору запаху, консистенції	ДСТУ 8451:2015 п.8.1, 8.2, 8.3
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007
		4. Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-120/26 Визначення паразитологічної оцінки риби від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			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 проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках р.II (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду та консистенції, кольору, запаху та смаку	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.1-6 р.III, п.1-5 р.IV (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка води	ДСТУ 7057:2009
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення кислотності	МВ-31/19 Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022 (ГОСТ 3624-92)
		Визначення прихованих форм маститу	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.7 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		Визначення фальсифікації молока та сметани крохмалем	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.5 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
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.)
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення показників якості яєць:	
		шкарлупа, білок, жовток	ДСТУ 5028:2008 п.10.3
		висота повітряної камери	ДСТУ 5028:2008 п.10.4
		визначення вад яєць методом овоскопування	МВ-125/26 Визначення вад яєць методом овоскопування від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення маси яйця	ДСТУ 5028:2008 п.10.2
5.	**Мед бджолиний**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, аромату, смаку, консистенції	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
6.	**Овочі, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи**	**1.Відбір зразків**	ДСТУ ISO 874-2002
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції	МВ-122/26 Органолептичні показники визначення свіжості рослинної продукції (зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
7.	**Продукція борошномельно-круп'яної промисловості**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, запаху, смаку	МВ-123/26 Органолептичні показники визначення свіжості борошна та гречаної крупи (кольору, запаху, смаку) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1, 9.2)
			МВ-72/23 Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023 (ГОСТ 6292-93)
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи №24 на ринках КП «Дрогобицький ринок» м. Дрогобич та КП «Ринок «Прикарпаття» м. Стебник, 82100, Львівська обл., Дрогобицький р-н, м. Дрогобич, вул. Малий ринок, 3; 82172, Львівська обл., Дрогобицький р-н, м. Стебник, вул. Михайла Грушевського, 2-А			
1.	**М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів**	**1.Відбір зразків** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Стебник, вул. Михайла Грушевського, 2-А здійснюється тільки відбір зразків)	ДСТУ 7992:2015 п.5
		2.Органолептичні випробування:	
		Визначення запаху, кольору, консистенції та зовнішнього вигляду, прозорості і аромату бульйону	МВ-113/26 Визначення органолептичних показників свіжості (консистенції, кольору, запаху та зовнішнього вигляду) в м'ясі , в т.ч. прозорості та аромату бульйону від 09.02.2026 (Правила

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 Наказ №28 від 07.06.2002р., ДСТУ 7992:2015)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення продуктів первинного розпаду білків у бульйоні за реакцією із сульфатом міді	ДСТУ 8253:2015 п.9
		Визначення пероксидази	ДСТУ 8253:2015 п.8
		Визначення свіжості м'яса за допомогою формольної реакції	МВ-115/26 Визначення свіжості м'яса за допомогою формольної реакції від 09.02.2026 (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.)
		4.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Виявлення збудника сибірки та визначення свіжості	ДСТУ 8381:2015 п.10
		5.Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	**Риба жива, охолоджена, морожена**	**1.Відбір зразків** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Стебник, вул. Михайла Грушевського, 2-А здійснюється тільки відбір зразків)	ДСТУ 7972:2015 п.5
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору запаху, консистенції	ДСТУ 8451:2015 п.8.1, 8.2, 8.3
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007
		4. Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-120/26 Визначення паразитологічної оцінки риби від 02.03.2026 (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** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Стебник, вул. Михайла Грушевського, 2-А здійснюється тільки відбір зразків)	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках р.II (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду та консистенції, кольору, запаху та смаку	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.1-6 р.III, п.1-5 р.IV (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від «12» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка води	ДСТУ 7057:2009
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення кислотності	МВ-31/19 Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022 (ГОСТ 3624-92)
		Визначення прихованих форм маститу	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.7 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення фальсифікації молока та сметани крохмалем	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.5 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
4.	**Яйця курячі харчові**	**1.Відбір зразків** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Стебник, вул. Михайла Грушевського, 2-А здійснюється тільки відбір зразків)	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення показників якості яєць:	
		шкарлупа, білок, жовток	ДСТУ 5028:2008 п.10.3
		висота повітряної камери	ДСТУ 5028:2008 п.10.4

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		визначення вад яєць методом овоскопування	МВ-125/26 Визначення вад яєць методом овоскопування від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення маси яйця	ДСТУ 5028:2008 п.10.2
5.	**Мед бджолиний**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, аромату, смаку, консистенції	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
		2. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення наявності механічних домішок	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.5.2
		Визначення наявності ознак бродіння	МВ-124/26 Визначення наявності ознак бродіння в меді бджолиному від 02.03.2026 (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 випробування:**	
		Визначення кольору, запаху, прозорості, смаку	МВ-121/26 Органолептичні показники визначення свіжості олії соняшникової (кольору, запаху, прозорості, смаку) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8.1)
7.	**Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи**	**1.Відбір зразків** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Стебник, вул. Михайла Грушевського, 2-А здійснюється тільки відбір зразків)	ДСТУ ISO 874-2002
			ДСТУ 8567:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції	МВ-122/26 Органолептичні показники визначення свіжості рослинної продукції (зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
		Визначення титрованої кислотності	ДСТУ 4957:2008 п.5
8.	**Продукція борошномельно-круп'яної промисловості**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, запаху, смаку	МВ-123/26 Органолептичні показники визначення свіжості борошна та гречаної крупи (кольору, запаху, смаку) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1, 9.2)
			МВ-72/23 Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023 (ГОСТ 6292-93)
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи № 25 на ринках ТзОВ «Славутич» м. Трускавець та МКП «Ринок» м. Борислав, 82200, Львівська обл., Дрогобицький р-н, м. Трускавець, вул. Стебницька, 27; 82300, Львівська обл., Дрогобицький р-н, м. Борислав, вул. Весняна, 7			
1.	**М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти)**	**1.Відбір зразків** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Борислав, вул. Весняна, 7 здійснюється тільки відбір зразків)	ДСТУ 7992:2015 п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		2.Органолептичні випробування:	
		Визначення запаху, кольору, консистенції та зовнішнього вигляду, прозорості і аромату бульйону	МВ-113/26 Визначення органолептичних показників свіжості (консистенції, кольору, запаху та зовнішнього вигляду) в м'ясі , в т.ч. прозорості та аромату бульйону від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 Наказ №28 від 07.06.2002р., ДСТУ 7992:2015)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення продуктів первинного розпаду білків у бульйоні за реакцією із сульфатом міді	ДСТУ 8253:2015 п.9
		Визначення пероксидази	ДСТУ 8253:2015 п.8
		Визначення свіжості м'яса за допомогою формольної реакції	МВ-115/26 Визначення свіжості м'яса за допомогою формольної реакції від 09.02.2026 (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.)
		4.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Виявлення збудника сибірки та визначення свіжості	ДСТУ 8381:2015 п.10
		5.Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	**Риба охолоджена, морожена**	**1.Відбір зразків** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Борислав, вул. Весняна, 7 здійснюється тільки відбір зразків)	ДСТУ 7972:2015 п.5
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору запаху, консистенції	ДСТУ 8451:2015 п.8.1, 8.2, 8.3
		3. Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-120/26 Визначення паразитологічної оцінки риби від 02.03.2026 (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** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Борислав, вул. Весняна, 7 здійснюється тільки відбір зразків)	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках р.II (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду та консистенції	Правила проведення лабораторних досліджень

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		кольору, запаху та смаку	(випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.1-6 р.III, п.1-5 р.IV (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка води	ДСТУ 7057:2009
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення кислотності	МВ-31/19 Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022 (ГОСТ 3624-92)
		Визначення прихованих форм маститу	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.7 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення фальсифікації молока та сметани крохмалем	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.5 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
4.	**Яйця курячі харчові**	**1.Відбір зразків** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Борислав, вул. Весняна, 7 здійснюється тільки відбір зразків)	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення показників якості яєць:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		шкарлупа, білок, жовток	ДСТУ 5028:2008 п.10.3
		висота повітряної камери	ДСТУ 5028:2008 п.10.4
		визначення вад яєць методом овоскопування	МВ-125/26 Визначення вад яєць методом овоскопування від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення маси яйця	ДСТУ 5028:2008 п.10.2
5.	**Мед бджолиний**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, аромату, смаку, консистенції	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
		2. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення наявності механічних домішок	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.5.2
		Визначення наявності ознак бродіння	МВ-124/26 Визначення наявності ознак бродіння в меді бджолиному від 02.03.2026 (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 випробування:**	
		Визначення кольору, запаху, прозорості, смаку	МВ-121/26 Органолептичні показники визначення свіжості олії соняшникової (кольору, запаху, прозорості, смаку) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8.1)
7.	**Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені,**	**1.Відбір зразків** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Борислав, вул. Весняна, 7	ДСТУ ISO 874-2002 ДСТУ 8567:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	горіхи	здійснюється тільки відбір зразків)	
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції	МВ-122/26 Органолептичні показники визначення свіжості рослинної продукції (зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
		Визначення титрованої кислотності	ДСТУ 4957:2008 п.5
8.	**Продукція борошномельно-круп'яної промисловості**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, запаху, смаку	МВ-123/26 Органолептичні показники визначення свіжості борошна та гречаної крупи (кольору, запаху, смаку) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1, 9.2)
			МВ-72/23 Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023 (ГОСТ 6292-93)
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи № 26 на ринках ТзОВ «Ринок-Сервіс» м. Самбір та ТзОВ «Старосамбірський ринок» м. Старий Самбір, 81400, Львівська обл., Самбірський р-н, м. Самбір, вул. Валова, 28; 82000, Львівська обл., Самбірський р-н, м. Старий Самбір, вул. Лева Галицького, 42-Ж			
1.	**М'ясо, м'ясопродукти та**	**1.Відбір зразків** (в приміщенні ЛВСЕ, що	ДСТУ 7992:2015 п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
	продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів	розташована в м. Старий Самбір, вул. Лева Галицького, 42-Ж здійснюється тільки відбір зразків)	
		2.Органолептичні випробування:	
		Визначення запаху, кольору, консистенції та зовнішнього вигляду, прозорості і аромату бульйону	МВ-113/26 Визначення органолептичних показників свіжості (консистенції, кольору, запаху та зовнішнього вигляду) в м'ясі , в т.ч. прозорості та аромату бульйону від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 Наказ №28 від 07.06.2002р., ДСТУ 7992:2015)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення продуктів первинного розпаду білків у бульйоні за реакцією із сульфатом міді	ДСТУ 8253:2015 п.9
		Визначення пероксидази	ДСТУ 8253:2015 п.8
		Визначення свіжості м'яса за допомогою формольної реакції	МВ-115/26 Визначення свіжості м'яса за допомогою формольної реакції від 09.02.2026 (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.)
		4.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Виявлення збудника сибірки та визначення свіжості	ДСТУ 8381:2015 п.10
		5.Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	**Риба жива, охолоджена, морожена**	**1.Відбір зразків** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Старий Самбір, вул. Лева Галицького, 42-Ж здійснюється тільки відбір зразків)	ДСТУ 7972:2015 п.5
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору запаху, консистенції	ДСТУ 8451:2015 п.8.1, 8.2, 8.3
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007
		4. Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-120/26 Визначення паразитологічної оцінки риби від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків від 16.07.1988р.
3.	**Молоко та молочні продукти, в т.ч. сири та масло**	**1.Відбір зразків** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Старий Самбір, вул. Лева	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
		Галицького, 42-Ж здійснюється тільки відбір зразків)	агропродовольчих ринках р.II (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду та консистенції, кольору, запаху та смаку	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.1-6 р.III, п.1-5 р.IV (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка води	ДСТУ 7057:2009
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення кислотності	МВ-31/19 Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022 (ГОСТ 3624-92)
		Визначення прихованих форм маститу	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.7 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення фальсифікації молока та сметани крохмалем	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.5 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
4.	**Яйця курячі харчові**	**1.Відбір зразків** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Старий Самбір, вул. Лева Галицького, 42-Ж здійснюється тільки відбір зразків)	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення показників якості яєць:	
		шкарлупа, білок, жовток	ДСТУ 5028:2008 п.10.3
		висота повітряної камери	ДСТУ 5028:2008 п.10.4
		визначення вад яєць методом овоскопування	МВ-125/26 Визначення вад яєць методом овоскопування від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення маси яйця	ДСТУ 5028:2008 п.10.2
5.	**Мед бджолиний**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, аромату, смаку, консистенції	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
		2. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення наявності механічних домішок	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.5.2
		Визначення наявності ознак бродіння	МВ-124/26 Визначення наявності ознак бродіння в меді бджолиному від 02.03.2026 (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 випробування:**	
		Визначення кольору, запаху, прозорості, смаку	МВ-121/26 Органолептичні показники визначення свіжості олії соняшникової (кольору, запаху,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			прозорості, смаку) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.8.1)
7.	**Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи**	**1.Відбір зразків** (в приміщенні ЛВСЕ, що розташована в м. Старий Самбір, вул. Лева Галицького, 42-Ж здійснюється тільки відбір зразків)	ДСТУ ISO 874-2002 ДСТУ 8567:2015
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції	МВ-122/26 Органолептичні показники визначення свіжості рослинної продукції (зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
		Визначення титрованої кислотності	ДСТУ 4957:2008 п.5
8.	**Продукція борошномельно-круп'яної промисловості**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, запаху, смаку	МВ-123/26 Органолептичні показники визначення свіжості борошна та гречаної крупи (кольору, запаху, смаку) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1, 9.2)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			МВ-72/23 Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023 (ГОСТ 6292-93)
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи № 27 на ринках ТЦ «Мрія» м. Городок, ТзОВ «ТК Мостиська» м. Мостиська та Яворівська райспоживспілка м. Яворів, 81500, Львівська обл., Львівський р-н, м. Городок, вул. Івана Франка, 2; 81300, Львівська обл., Яворівський р-н, м. Мостиська, вул. Павла Полуботка, 4; 81000, Львівська обл., Яворівський р-н, м. Яворів, площа Ринок, 19			
1.	**М'ясо, м'ясопродукти та продукти забою тварин (субпродукти), в т.ч. птиці, кролів**	**1.Відбір зразків** (в приміщеннях ЛВСЕ, що розташовані в м. Мостиська, вул. Павла Полуботка, 4 та м. Яворів, площа Ринок,19 здійснюється тільки відбір зразків)	ДСТУ 7992:2015 п.5
		2.Органолептичні випробування:	
		Визначення запаху, кольору, консистенції та зовнішнього вигляду, прозорості і аромату бульйону	МВ-113/26 Визначення органолептичних показників свіжості (консистенції, кольору, запаху та зовнішнього вигляду) в м'ясі , в т.ч. прозорості та аромату бульйону від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п. 19.3 Наказ №28 від 07.06.2002р., ДСТУ 7992:2015)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення продуктів первинного розпаду білків у бульйоні за реакцією із сульфатом міді	ДСТУ 8253:2015 п.9
		Визначення пероксидази	ДСТУ 8253:2015 п.8
		Визначення свіжості м'яса за допомогою формольної реакції	МВ-115/26 Визначення свіжості м'яса за допомогою формольної реакції від 09.02.2026 (Правила перед

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.19.4 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		4.Мікроскопія мазків-відбитків:	
		Виявлення збудника сибірки та визначення свіжості	ДСТУ 8381:2015 п.10
		5.Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
		Трихінелоскопія (компресорний метод)	МВ-114/26 Визначення паразитологічних показників м'яса, в т.ч. проведення трихінелоскопії (компресорний метод) від 09.02.2026 (Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів п.7 Наказ №28 від 07.06.2002р.)
2.	**Риба жива, охолоджена, морожена**	**1.Відбір зразків** (в приміщеннях ЛВСЕ, що розташовані в м. Мостиська, вул. Павла Полуботка, 4 та м. Яворів, площа Ринок,19 здійснюється тільки відбір зразків)	ДСТУ 7972:2015 п.5
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору запаху, консистенції	ДСТУ 8451:2015 п.8.1, 8.2, 8.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛЮВА

1	2	3	4
		3. Мікроскопія мазків-відбитків	ДСТУ 4895:2007
		4. Паразитологічні випробування:	
		Визначення паразитологічних показників	МВ-120/26 Визначення паразитологічної оцінки риби від 02.03.2026 (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** (в приміщеннях ЛВСЕ, що розташовані в м. Мостиська, вул. Павла Полуботка, 4 та м. Яворів, площа Ринок,19 здійснюється тільки відбір зразків)	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках р.II (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
			ДСТУ 4834:2007
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду та консистенції, кольору, запаху та смаку	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.1-6 р.III, п.1-5 р.IV (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення густини	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка жиру	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка білку	ДСТУ 7057:2009
		Визначення масової частка води	ДСТУ 7057:2009
		Визначення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення кислотності	МВ-31/19 Титрометричний метод визначення загальної кислотності в молоці та молочних продуктах від 26.10.2022 (ГОСТ 3624-92)
		Визначення прихованих форм маститу	Правила проведення лабораторних досліджень

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

1	2	3	4
			(випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.7 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення фальсифікації молока та сметани крохмалем	Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках п.5 р.V (Наказ №4150 від 25.11.2024р.)
4.	**Яйця курячі харчові**	**1.Відбір зразків** (в приміщеннях ЛВСЕ, що розташовані в м. Мостиська, вул. Павла Полуботка, 4 та м. Яворів, площа Ринок,19 здійснюється тільки відбір зразків)	Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці п.4.1, 4.2 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення показників якості яєць:	
		шкарлупа, білок, жовток	ДСТУ 5028:2008 п.10.3
		висота повітряної камери	ДСТУ 5028:2008 п.10.4
		визначення вад яєць методом овоскопування	МВ-125/26 Визначення вад яєць методом овоскопування від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці д.3, 4 (Наказ №70 від 07.09.2001 р.)
		3.Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення маси яйця	ДСТУ 5028:2008 п.10.2
5.	**Овочі, в т.ч. квашені, фрукти, ягоди, гриби свіжі та сушені, горіхи**	**1.Відбір зразків** (в приміщеннях ЛВСЕ, що розташовані в м. Мостиська, вул. Павла Полуботка, 4 та м. Яворів, площа Ринок,19 здійснюється тільки відбір зразків)	ДСТУ ISO 874-2002
			ДСТУ 8567:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від «09» 11 2026 р.
до атестата про акредитацію № 20607
на заміну виданого від «26» грудня 2025 р.
у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		2. Органолептичні випробування:	
		Визначення зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції	МВ-122/26 Органолептичні показники визначення свіжості рослинної продукції (зовнішнього вигляду, кольору, смаку, консистенції) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.3, 4, 6, 7)
		3. Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
		Визначення титрованої кислотності	ДСТУ 4957:2008 п.5
6.	**Продукція борошномельно-круп'яної промисловості**	**1. Органолептичні випробування:**	
		Визначення кольору, запаху, смаку	МВ-123/26 Органолептичні показники визначення свіжості борошна та гречаної крупи (кольору, запаху, смаку) від 02.03.2026 (Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків від 04.10.1980р. п.9.1.1, 9.2)
			МВ-72/23 Органолептичні показники визначення свіжості рису від 17.07.2023 (ГОСТ 6292-93)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА