РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Изпълнителна агенция
Българска служба за акредитация

Страна по Многостранното споразумение за взаимно признаване на ЕА в тази област

ЗАПОВЕД

№ А 448

София, 29.11.2024г.

На основание чл. 10, ал. 1, т.т. 3 и 4, чл. 28, чл. 30, ал. 1 от Закона за националната акредитацията на органи за оценяване на съответствието и т.т. 6 и 7 от Процедура за акредитация (BAS QR 2) във връзка с открита процедура рег. № 189/202 ЛИ/ПА/РО/28.02.2024г., доклад от оценка вх. № 189/202 ЛИ/9/В/11.07.2024г., декларация вх. № 189/202 ЛИ/13/П/12.08.2024г. и становище на Комисия по акредитация № 189/202 ЛИ/ПА/РО/14/В/28.10.2024г.

ПРЕАКРЕДИТИРАМ
И РАЗШИРЯВАМ ОБХВАТА НА АКРЕДИТАЦИЯ

ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ ГР. ШУМЕН
ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ

Адрес на управление и на лаборатория:
9700 Шумен, ул. „Съединение" № 53

Да извършва изпитване на:

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)**
1	2	3	4
1	Мляко и млечни продукти	1.1. Физикохимия:	
		1.1.1. Плътност	БДС 1110
		1.1.2. Киселинност	БДС 1111 т.4, т.8, т.9, т.10
		1.1.3. Мазнини/ Млечна мазнина / Масленост (мляко)	БДС ISO 19662 БДС ISO 9622 ВВЛМ 02:2024
		1.1.4. Масленост (млечни продукти)	ISO 3433
		1.1.5. Сухо вещество	БДС 1109 т.2.1
		1.1.6. Водно съдържание	БДС 1109 т.1.4.1, т.1.4.2
		1.1.7. Белтък	БДС EN ISO 8968-1 БДС ISO 9622
		1.1.8. Натриев хлорид/ готварска сол	БДС 8274 т.5
		1.1.9.Точка на замръзване (сурово мляко)	БДС EN ISO 5764 БДС ISO 9622

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)**
1	2	3	4
		1.2. Подтискащи в-ва: 1.2.1. Ферментационна проба	БДС 6688 т.2
		1.2.2. Антибактериални субстанции	DELVOTEST SP NT
		1.3. Микробиология:	
		1.3.1. Общ брой соматични клетки /ОБСК/	БДС EN ISO 13366-1 БДС EN ISO 13366-2
		1.3.2.Общ брой микроорганизми (сурово мляко)	ВВЛМ 01:2017
2	Месо и месни продукти	2.1. Физикохимия:	
		2.1.1. Влага	БДС 5712
		2.1.2. Мазнини	ISO 1443 т.3 БДС 8549
		2.1.3. Хлориди/Готварска сол	БДС 7168 т.4
		2.1.4. Нитрити	БДС EN 12014-3
		2.1.5. Белтъчно съдържание	БДС 9374 т.2
		2.2. Биохимия:	
		2.2.1. pH	БДС 1323 т.2.3.1
		2.2.2. Амоняк по Неслер	БДС 1323 т.2.3.5 БДС 14593 т.5.1
		2.2.3. Амоняк по Ебер	БДС 1323 т.2.3.6
		2.2.4. Сероводород	БДС 1323 т.2.3.8
3	Риба и рибни продукти	3.1. Физикохимия:	
		3.1.1. Водно съдържание	БДС 9368 т.1.5
		3.1.2. Мазнини	ISO 1443 т.3
		3.1.3. Готварска сол	БДС 9368 т.2.1
		3.1.4. Киселинност /%оцетна киселина/	БДС 9368 т.4.2
		3.2. Биохимия:	
		3.2.1. pH	БДС 1323 т.2.3.1
		3.2.2. Амоняк по Ебер	БДС 9368 т.1.8
		3.2.3. Сероводород	БДС 9368 т.1.9
4	Консерви месни, месорастителни и рибни - стерилизирани	4.1. Физикохимия:	
		4.1.1. Количествено съотношение на съставните части към масата-нето	БДС 1035 т.4.2
		4.1.2. Масата-нето и масата на съставни части - Риба - Заливка	БДС 15359 т.1.1, т.1.2
		4.1.3. Мазнини	ISO 1443 т.3 БДС 8549
		4.1.4. Хлориди/Готварска сол	БДС 7168 т.4
		4.1.5. Нитрити	БДС EN 12014-3
		4.1.6. Влага /Водно съдържание	БДС 5712
		4.1.7. Водно съдържание	БДС 9368 т.1.5
		4.1.8. Белтъчно съдържание	БДС 9374 т.2
		4.1.9. Киселинност обща	БДС 9368 т.4.2

САМО ОРИГИНАЛЕН
ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)**
1	2	3	4
		4.2. Микробиология:	
		4.2.1. Термостатна проба	БДС 1035
		4.2.2. Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035
		4.2.3. Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035
5	Готови ястия и салати	5.1. Физикохимия:	
		5.1.1. Сухо вещество	БДС 1109 т.2.1
		5.1.2. Мазнини	ISO 1443 т.3
		5.1.3. Хлориди/Готварска сол	БДС 7168 т.4
6	Пчелен мед	6.1. Физикохимия:	
		6.1.1. Водно съдържание	Наредба № 2 от 27 март 2024 г. Дв бр.31/09.04.2024 г.
		6.1.2. Свободна киселинност	Наредба № 2 от 27 март 2024 г. Дв бр.31/09.04.2024 г.
		6.1.3. Редуциращи захари	БДС 3050 т.2.3
		6.1.4. Захароза	БДС 3050 т.2.4
		6.1.5. Диастазна активност	БДС 3050 т.2.8
		6.1.6. Съдържание на хидроксиметилфурфурол /ХМФ/	Наредба № 2 от 27 март 2024 г. Дв бр.31/09.04.2024 г.
		6.1.7. Електропроводимост	Наредба № 2 от 27 март 2024 г. Дв бр.31/09.04.2024 г.
7	Вода питейна	7.1. Физикохимия:	
		7.1.1. pH	БДС 3424 т.1
		7.1.2. Електропроводимост	БДС EN 27888
		7.2. Микробиология:	
		7.2.1. Общ брой микроорганизми при 22°C	БДС EN ISO 6222
		7.2.2. Общ брой микроорганизми при 37°C	БДС EN ISO 6222
		7.2.3. Колиформи	БДС EN ISO 9308-1
		7.2.4. Ешерихия коли	БДС EN ISO 9308-1
		7.2.5. Ентерококи	БДС EN ISO 7899-2
		7.2.6. Сулфитредуциращи анаероби (clostridia)	БДС EN 26461-2
8	Контактни повърхности	8.1. Микробиология:	
		8.1.1. Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		8.1.2. Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528 – 2
		8.1.3. Колиформи	ISO 4832
		8.1.4. Салмонели	БДС EN ISO 6579-1
		8.1.5. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		8.1.6. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		8.1.7. Стафилококус ауреус	БДС EN ISO 6888-1
9	Кръвен серум	9.1. Серология:	

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)**
1	2	3	4
		9.1.1. Бруцелоза – Едри преживни животни /ЕПЖ/ - Розбенгал тест - Реакция за свързване на комплемента /РСК/ - Ензимно свързан имуносорбентен метод /ELISA/	WOAH Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals
		9.1.2. Бруцелоза - овце и кози /ДПЖ/ - Розбенгал тест - Реакция за свързване на комплемента /РСК/ - Ензимно свързан имуносорбентен метод /ELISA/	WOAH Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals
		9.1.3. Бруцелоза - свине - Розбенгал тест - Реакция за свързване на комплемента /РСК/	WOAH Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals
		9.1.4. Заразен епидидимит - Реакция за свързване на комплемента /РСК/	WOAH Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals
10	Месо и месни – вътрешни органи, лимфни възли, ухо, кожа и кръв от домашни и диви животни	10.1. Бактериология:	
		10.1.1. Антракс	БДС 1323 т.5.4.3.1; т.5.4.3.3
		10.1.2. Салмонели	БДС EN ISO 6579-1
		10.2. Паразитология:	
		10.2.1. Трихинела	БДС EN ISO 18743/A1
11	Пчели и пчелно пило	11.1. Бактериология:	
		11.1.1. Американски гнилец - Бактериологичен метод - Микроскопски метод	WOAH Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals
		11.1.2. Вароатоза - Микроскопски метод	WOAH Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals
		11.1.3. Нозематоза - Микроскопски метод	WOAH Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals
12	Биологични и свойствени за средата на животни материали	12.1. Бактериология:	
		12.1.1. Салмонели	БДС EN ISO 6579-1
13	Зърнени храни и храни на зърнена основа, пшенично брашно, хляб и хлебни изделия	13.1. Физикохимия:	
		13.1.1. Сухо вещество	БДС 3412 т.3.2
		13.1.2. Влага на сърцевината	БДС 3412 т.3.1
		13.1.3. Киселинност	БДС 3412 т.3.3
		13.1.4. Готварска сол	БДС 3412 т.3.4

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)**
1	2	3	4
		13.1.5. Съдържание на глутен, определяне на мокър глутен	БДС EN ISO 21415-1
14	Зеленчуци и плодове, сурови, сготвени, консервирани, замразени, изсушени, ферментирали, зеленчукови и плодови сокове	14.1. Физикохимия:	
		14.1.1. Сух разтворим остатък	БДС 17257
		14.2. Микробиология:	
		14.2.1. Термостатна проба	БДС 6916
		14.2.2. Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916
		14.2.3. Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 6916
15	Храни и фуражи	15.1. Микробиологични характеристики:	
	1.Мляко и млечни продукти 2.Месо и месни продукти 3.Яйца 4.Риба и рибни продукти 5.Готови ястия и салати 6.Зърнени храни и храни на зърнена основа, пшенично брашно, хляб и хлебни изделия 7.Зеленчуци и плодове, сурови, сготвени, консервирани, замразени, изсушени, ферментирали, зеленчукови и плодови сокове 8.Захар, захарни, шоколадови изделия и безалкохолни напитки 9.Фуражи	15.1.1. Общ брой микроорганизми /аеробни мезофилни микроорганизми/	БДС EN ISO 4833-1 (1) (2) (3)
		15.1.2. Салмонели	БДС EN ISO 6579-1 (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9)
		15.1.3. Коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) (4) (5) (6) (8)
		15.1.4. Стафилококус ауреус	БДС EN ISO 6888-1 (1) (2) (3) (4) (5)
		15.1.5. Колиформи	ISO 4832 (1) (2) (4) (5) (7) (8)
		15.1.6. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1) (2) (4) (5) (7) (8)
		15.1.7. Ентеробактерии	БДС EN ISO 21528 – 2 (1) (2) (3) (4)
		15.1.8. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1) (2) (4) (5) (6) (7) (8) БДС EN ISO 11290-2 (1) (2) (4) (5) (6) (7) (8)

Гъвкав обхват

Въвеждането на нова версия на стандарти/документи или стандарти/документи, които ги заменят е разрешено. Лабораторията поддържа актуален списък на стандартите с техните датирани версии.

Позовавания:

Гъвкав обхват:

1. WOAH. Manual - 2023 Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals;

2. Delvotest SP NT, Откриване на инхибитори /антимикробионални остатъци. Стандартен дифузионен тест.
3. Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г. Условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни, в сила от 24.04.2024 г.

Фиксиран обхват:
1. ВВЛМ 01:2017 Инструментален метод на BactoScan FC за изброяване на микроорганизми в суровото мляко.
2. ВВЛМ 02:2024 Мляко. Определяне на масленост-бутирометрично.

НАРЕЖДАМ

Да се издаде Сертификат за акредитация с рег. № 202 ЛИ/29.11.2024г., валиден до 29.11.2028г. с приложение настоящата заповед, неделима част от него.

Сертификатът за акредитация с приложението да се получат от Директора на, ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ ГР. ШУМЕН, ръководителя на Изпитвателна лаборатория или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

При получаване на преиздадения сертификат, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригинала на Сертификат за акредитация рег. № 202 ЛИ, издаден на 20.02.2024 г., валиден до 30.11.2024 г. и приложение - заповед за акредитация № А 75/20.02.2024 г., неделима част от него.

Настоящата заповед да се съобщи на Изпитвателна аборатория при ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ ГР. ШУМЕН в 3 (три)- дневен срок от издаването й.

ИРЕНА БОРИСЛАВОВА
Изпълнителен директор
на ИА „Българска служба за акредитация"