РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Изпълнителна агенция
Българска служба за акредитация

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

ЗАПОВЕД

№ А 175

София, 27.05.2025 г.

На основание чл. 10, ал. 1, т. 2а, т.3 и чл.30, ал.1 от Закона за националната акредитация на органи за оценяване на съответствието и т. 7 от Процедура за акредитация BAS QR 2 във връзка с открита процедура с рег. № 130/254 ЛИ/РО/28.02.2024г., доклад от оценка вх. № 235/145 ЛИ/РО/2/18.12.2024г., Анекс вх. № 235/145 ЛИ/12/В/07.03.2025 г., становище на Комисия по акредитация № 235/145 ЛИ/РО/13/В/16.05.2025 г. и Заповед № А 174/27.05.2025 г.

РАЗШИРЯВАМ ОБХВАТА НА АКРЕДИТАЦИЯ
на
ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ, ПЛОВДИВ
ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ОТДЕЛ
ЛАБОРАТОРНИ ДЕЙНОСТИ

Адрес на управление: 4000гр. Пловдив, бул. „Марица" № 86
Адрес на лабораторията:
Офис 1: 4006, гр. Пловдив, ул. „Буная" № 2
Офис 2: 4000, гр. Пловдив, бул. „Марица" № 86

Да извършва изпитвания на:
Офис 1

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата***			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
1	Месо от ЕРД, ДРД, ЕК, свине, внос, обезкостено и обрезки, зайци/питомни и диви/, дивеч - сърни, елени, диви свине(1), птиче месо(2)	1.1. Органолептика (външен вид, форма, разрезна повърхност, цвят, мирис, вкус, структура, консистенция)	БДС 1323 т. 2.1, (1),(2) БДС 14593 т. 3 (2)
		1.2. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2)
		1.3. Коагулазо положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1),(2)
		1.4. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1),(2)
		1.5. Колиформи	ISO 4832 (1),(2)
		1.6. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1),(2)
		1.7. Сулфитредуциращи	ISO 15213 (1),(2)

САМО ОРИГИНАЛЕН ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата***			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	2	3	4
		клостридии	
		1.8. Сяроводород	БДС 1323 т. 2.3.8 (1),(2)
		1.9. Трихинела	БДС EN ISO 18743 (1)
		1.10. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2)
		1.11. Проба на варене	БДС 1323 т.2.1.7 (1),(2)
		1.12. Активна киселинност- pH	БДС 1323 т. 2.3.1 (1),(2)
		1.13. Реакция с CuSO4 в бульон	БДС 1323 т. 2.3.9 (1),(2)
2.	Месни продукти-колбаси, разфасовки, полуфабрикати мляно месо, механично сепарирани и обезкостени меса(1), продукти от птиче месо(2)	2.1. Органолептика (външен вид, форма, разрезна повърхност, цвят, мирис, вкус, структура, консистенция)	БДС 9381 (1), БДС 14593 т. 3 (2)
		2.2. Водно съдържание/сухо в-во	БДС 5712 (1),(2)
		2.3. Масленост /мазнини/	БДС 8549 т.2 (1),(2), ISO 1443 (1),(2)
		2.4. Готварска сол /хлориди/	БДС 7168 т.4 (1)
		2.5. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2)
		2.6. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1),(2)
		2.7. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1),(2)
		2.8. Коли форми	ISO 4832 (1),(2)
		2.9.Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1),(2)
		2.10.Сулфитредуциращи клостридии	ISO 15213 (1),(2)
		2.11 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		2.12.Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2)
		2.13 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1 (1),(2)
		2.14 Белтък	БДС 9374
		2.15 Пепел	БДС 9373
3.	Сурово мляко - краве, овче, биволско, козе(1) Млечни продукти(2)	3.1. Органолептика (външен вид, форма, цвят, вкус, консистенция, разрезна повърхност, строеж,вид на коагулума, мирис, саламура)	БДС 15612 (2)
		3.2. Водно съдържание/сухо в-во	БДС 1109 (1),(2)
		3.3. Масленост /мазнини/	БДС ISO 19662 (1) ISO 3433 (2)
		3.4. Киселинност	БДС 1111 (1),(2)

АКО ОРИГИНАЛЕН
ДОКУМЕНТ Е ВАЛИ

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата***			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
		3.5. Готварска сол / хлориди /	БДС 8274 т.5 и т.6 (2)
		3.6 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		3.7. Степен на зрялост	ВЛМ 03/2015 (2)
		3.8.Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2)
		3.9. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1),(2)
		3.10. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1),(2)
		3.11. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1),(2)
		3.12. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2)
		3.13. Плесени и дрожди	БДС ISO 6611 (1),(2)
		3.14. Лактоза/ общи захари	БДС 6191 (2)
		3.15. Белтък	БДС 6231 т.1 (2)
4	Риба.(1) Рибни продукти. Нерибни хидробионти. Черупчести мекотели. (2)	4.1. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2)
		4.2. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1),(2)
		4.3. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1),(2)
		4.4. Коли форми	ISO 4832 (1),(2)
		4.5. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1),(2)
		4.6. Сулфитредуциращи клостридии	ISO 15213 (1),(2)
		4.7 Органолептика (външен вид, консистенция, цвят и мирис, вкус- за продукти, които са предназначени за директна консумация)	БДС 7682 (1),(2)
		4.8. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2)
		4.9. Херметичност на консерви	БДС 1035 т. 4.1 (1),(2)
		4.10. Мезофилни анаероби	БДС 1035 т. 5.9.2 (1),(2)
		4.11 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 9368 т.1.5, т.2.3, т.5.4 (1),(2) БДС 5712 (1),(2)
		4.12 Хлориди /готварска сол/	БДС 9368 Т.2.1, т.4.6, т.5.3 (1),(2)
5.	Яйца(1). Яйчни продукти(2).	5.1. Органолептика (външен вид, консистенция, цвят, мирис, вкус)	БДС 4336 т.9 (2)
		5.2. Водно съдържание/сухо в-во	БДС 4336 т.10.3
		5.3. Маслености /мазнини/	БДС 4336 т.10.5.1.1,

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата***			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	2	3	4
			т. 10.5.2.1
		5.4. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		5.5. Коагулазо положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
		5.6. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		5.7. Коли форми	ISO 4832
		5.8. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		5.9. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2
		5.10. Общ брой микроорганизми	БДС 4336 т.11
6.	Пчелен мед. Мед с добавки	6.1. Органолептика (външен вид, цвят, аромат, консистенция, вкус, аромат)	БДС 3050 т.2.1
		6.2. Водно съдържание	БДС 3050 т.2.2
		6.3. Редуциращи захари /Инвертна захар/	БДС 3050 т.2.3
		6.4. Захароза	БДС 3050 т.2.4
		6.5. ХМФ /хидроксиметилфурфурол/	БДС 3050 т.2.9
		6.6. Киселинност	БДС 3050 т.2.7
		6.7. Електропроводимост	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г.
		6.8. Поленов анализ	БДС 3050 т.2.11,
		6.9. Диастазна активност	БДС 3050 т.2.8
7.	Отривки	7.1. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		7.2. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
		7.3. Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1
		7.4. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2
		7.5. Колиформи	ISO 4832
		7.6. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
8.	Консерви за животни	8.1. Органолептично изследване (външен вид на консервното съдържание,разрезна повърхност, консистенция, вкус, мирис, цвят, херметичност, външна повърхност,вътрешна повърхност, бомбаж, хлопащи капаци и дъна)	БДС 1035 т.3
		8.2. Термостатна проба	БДС 1035 т.3.4
		8.3. Мезофилни аероби	БДС 1035 т. 5.9.3
		8.4. Мезофилни анаероби	БДС 1035 т. 5.9.4
		8.5. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2
9.	Млекозаместители (1), сухо мляко за фуражни цели (2), гранулирани храни, замразени на месна основа	9.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2),(3),(4)
		9.2. Коагулазо положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1),(2),(3),(4)
		9.3. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1),(2),(3),(4)

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата***			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
	(3) и фуражи за животни (4)	9.4. Коли форми	ISO 4832 (1),(2),(3),(4)
		9.5. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1),(2),(3),(4)
		9.6 Хлориди	БДС 11374 т.4.10 (4)
		9.7. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2),(3),(4)
		9.8 Плесени и дрожди	БДС ISO 6611 (1),(2), (3), (4)
10	Майонези и майонезени салати и сосове	10.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		10.2 Коагулазо положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
		10.3 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		10.4 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		10.5 Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2
		10.6 Плесени и дрожди	БДС ISO 6611
11	Вода	11.1. КОЕ при 22ºС и 37ºС	БДС EN ISO 6222
		11.2. Колиформи /Ешерихия коли/	БДС EN ISO 9308-1
		11.3. Ентерококи	БДС EN ISO 7899-2
12	Мас, олио, маргарини, халварини, сметани и сметанови кремове с масла на растителна основа	12.1. Обща влага и летливи вещества	БДС EN ISO 662 т.8
		12.2.Киселинност и киселинно число	БДС EN ISO 660 т. 9.1
		12.3.Перокисно число	БДС EN ISO 3960
13	Брашна и грис(1), хляб и хлебни изделия, тестени закуски (2), зърнени храни и варива (3)	13.1. Обща влага/сухо вещество	БДС 3412 т. 3.2 (1),(2),(3)
		13.2. Киселинност	БДС 3412 т. 3.3 (2)
		13.3. Готварска сол/хлориди/	БДС 3412 т. 3.4 (2)
		13.4 Органолептика (форма, повърхност, цвят, мирис)	БДС 3412 т.2.1 (2)
		13.5. Влага в сърцевината	БДС 3412 т.3.1 (2)
		13.6. Шупливост	БДС 3412 т.3.5 (2)
		13.7. Мокър глутен	БДС EN ISO 21415-1 (1)
		13.8 Белтък	БДС 3412 т.3.9 (2)
		13.9 Мазнини	БДС 3412 т.3.7 (2)
		13.10 Пепел	БДС EN ISO 2171 (2)
		13.11 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
14	Плодове и зеленчуци и продукти от тях., кълнове	14.1. Плесени и дрожди	БДС EN ISO 21527-1 БДС EN ISO 21527-2
		14.2. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		14.3. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		14.4. Готварска сол /хлориди/	БДС 7168 т.4
		14.5. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
15	Готови ястия, полуфабрикати,	15.1. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		15.2. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата***			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
	детски храни	15.3. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		15.4. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		15.5.Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
16	Захар, захарни и сладкарски изделия	16.1. Обща захар /като инвертна/	БДС 5439 т.3.2
		16.2. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		16.3. Колиформи	ISO 4832
		16.4. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		16.5.Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
		16.6 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 3412 т.3.2
		16.7 Белтък	БДС 3412 т.3.9
		16.8 Мазнини	БДС 3412 т.3.7
		16.9 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		16.10. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
17	Подправки, билки, чайове, дроги и добавки, функционални храни	17.1. Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1
		17.2. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		17.3 Плесени и дрожди	БДС EN ISO 21527-1 БДС EN ISO 21527-2
		17.4 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		17.5. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		17.6 Загуба на маса при 103 °C	ISO 11294
18	Пиво	18.1. Киселинност	БДС 10187 т. 3
19	Консерви от плодове и зеленчуци (1). Консерви месни, месо-растителни, рибни и други (2). UHT храни (3).	19.1 Мезофилни аеробни и факултативно-анаеробни микроорганизми	БДС 1035 т.5.9.1 (2)
		19.2 Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035 т.5.9.2 (2)
		19.3. Плесени и дрожди	БДС EN ISO 21527-1 (1),(2) БДС EN ISO 21527-2 (1),(2)
		19.4 Мазнини	БДС 6997 (1),(2)
		19.5 Разтворими сухи вещества	БДС 17257 (1),(2)
		19.6 Захари	БДС 7169 (1),(2)
		19.7 Хлориди	БДС 7168 (1),(2)
20	Безалкохолни и енергийни газирани напитки	20.1 Органолептика /цвят, бистрота, аромат и вкус/	БДС 3485 т. 2
		20.2 Определяне на сухото вещество	БДС 3485 т. 3.4
		20.3 Определяне на киселинност	БДС 3485 т. 3.5
		20.4 Определяне на захари по метод на Шорл	БДС 3485 т. 3.10
		20.5 Определяне на калоричността	БДС 3485 т. 3.12
		20.6 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1

Офис 2

Тип обхват: *гъвкав***			
№ по ре	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/ характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
1.	Кръвна проба и/или кръвен серум от преживни животни /говеда, биволи, овце, кози/ и свине.	1.1 Установяване на антитела срещу бруцелоза	WOAH Manual of Diagnostic - ELISA
2.	Кръвна проба и/или кръвен серум от говеда и биволи	2.1 Установяване на антитела на вируса на ензоотична левкоза	WOAH Manual of Diagnostic - ELISA
3.	Кръвна проба и/или кръвен серум от преживни животни /говеда, биволи, овце, кози/ и свине.	3.1 Установяване на антитела срещу лептоспироза	WOAH Manual of Diagnostic – MAT тест (Микроскопски тест за аглутинация)
4.	Кръвна проба и/или кръвен серум от дребни преживни животни/овце, кози/	4.1. Установяване на антитела срещу бруцелоидоза (заразен епидидимит)	WOAH Manual of Diagnostic - РСК (Реакция за свързване на комплемента)
5.	Кръвна проба и/или кръвен серум от преживни животни /овце(1), кози(2), биволи, говеда(4) и свине(3)	5.1. Установяване на антитела срещу бруцелоза	WOAH Manual of Diagnostic - Роз-бенгал тест (РБТ)– бърза аглутинация WOAH Manual of Diagnostic - РСК (Реакция за свързване на комплемента) (3)
6.	Пчелно пило	6.1.Американски гнилец (Phenibacillus larvae)	WOAH Manual of Diagnostic
7.	Сурово мляко – от ЕПЖ	7.1 Установяване на антитела срещу бруцелоза	WOAH Manual of Diagnostic - ELISA

Акредитация за целите на официалния контрол съгласно изискванията на Регламент (ЕС) 2017/625

Офис 1

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата***			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
1	Месо от ЕРД, ДРД, ЕК, свине, внос,	1.1 Органолептика (външен вид, форма, разрезна	БДС 1323 т. 2.1 (1),(2) БДС 14593 т. 3 (2)

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата***			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
	обезкостено и обрезки, зайци/питомни и диви/, дивеч - сърни, елени, диви свине(1), птиче месо(2)	повърхност, цвят, мирис, вкус, структура, консистенция)	
		1.2 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2)
		1.3 Коагулазо положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1),(2)
		1.4 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1),(2)
		1.5 Колиформи	ISO 4832 (1),(2)
		1.6 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1),(2)
		1.7 Сулфитредуциращи клостридии	ISO 15213 (1),(2)
		1.8 Сяроводород	БДС 1323 т. 2.3.8 (1),(2)
		1.9 Трихинела	БДС EN ISO 18743 (1)
		1.10 Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2)
		1.11 Проба на варене	БДС 1323 т.2.1.7 (1),(2)
		1.12 Активна киселинност- pH	БДС 1323 т. 2.3.1 (1),(2)
		1.13 Реакция с CuSO4 в бульон	БДС 1323 т. 2.3.9 (1),(2)
2.	Месни продукти-колбаси, разфасовки, полуфабрикати мляно месо, механично сепарирани и обезкостени меса(1), продукти от птиче месо(2)	2.1. Органолептика (външен вид, форма, разрезна повърхност, цвят, мирис, вкус, структура, консистенция)	БДС 9381 (1), БДС 14593 т. 3 (2)
		2.2. Водно съдържание/сухо в-во	БДС 5712 (1),(2)
		2.3. Маслености /мазнини/	БДС 8549 т.2 (1),(2), ISO 1443 (1),(2)
		2.4. Готварска сол /хлориди/	БДС 7168 т.4 (1)
		2.5. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2)
		2.6. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1),(2)
		2.7. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1),(2)
		2.8. Коли форми	ISO 4832 (1),(2)
		2.9.Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1),(2)
		2.10.Сулфитредуциращи клостридии	ISO 15213 (1),(2)
		2.11 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		2.12.Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2)
		2.13 Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата***			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
			(1),(2)
		2.14 Белтък	БДС 9374
		2.15 Пепел	БДС 9373
3.	Сурово мляко - краве, овче, биволско, козе(1) Млечни продукти(2)	3.1. Органолептика (външен вид, форма, цвят, вкус, консистенция, разрезна повърхност, строеж,вид на коагулума, мирис, саламура)	БДС 15612 (2)
		3.2. Водно съдържание/сухо в-во	БДС 1109 (1),(2)
		3.3. Масленост /мазнини/	БДС ISO 19662 (1) ISO 3433 (2)
		3.4. Киселинност	БДС 1111 (1),(2)
		3.5. Готварска сол / хлориди /	БДС 8274 т.5 и т.6 (2)
		3.6 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		3.7. Степен на зрялост	ВЛМ 03/2015 (2)
		3.8.Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2)
		3.9. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1),(2)
		3.10. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1),(2)
		3.11. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1),(2)
		3.12. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2)
		3.13. Плесени и дрожди	БДС ISO 6611 (1),(2)
		3.14. Лактоза/ общи захари	БДС 6191 (2)
		3.15. Белтък	БДС 6231 т.1 (2)
4	Риба.(1) Рибни продукти. Нерибни хидробионти. Черупчести мекотели. (2)	4.1. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2)
		4.2. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1),(2)
		4.3. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1),(2)
		4.4. Коли форми	ISO 4832 (1),(2)
		4.5. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1),(2)
		4.6. Сулфитредуциращи клостридии	ISO 15213 (1),(2)
		4.7 Органолептика (външен вид, консистенция, цвят и мирис, вкус- за продукти, които са предназначени за директна консумация)	БДС 7682 (1),(2)
		4.8. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2)
		4.9. Херметичност на консерви	БДС 1035 т. 4.1 (1),(2)

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата***			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
		4.10. Мезофилни анаероби	БДС 1035 т. 5.9.2 (1),(2)
		4.11 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 9368 т.1.5, т.2.3, т.5.4 (1),(2) БДС 5712 (1),(2)
		4.12 Хлориди /готварска сол/	БДС 9368 Т.2.1, т.4.6, т.5.3 (1)(2)
5.	Яйца(1). Яйчни продукти(2).	5.1. Органолептика (външен вид, консистенция, цвят, мирис, вкус)	БДС 4336 т.9 (2)
		5.2. Водно съдържание/сухо в-во	БДС 4336 т.10.3
		5.3. Масленост /мазнини/	БДС 4336 т.10.5.1.1, т. 10.5.2.1
		5.4. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		5.5. Коагулазо положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
		5.6. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		5.7. Коли форми	ISO 4832
		5.8. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		5.9. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2
		5.10. Общ брой микроорганизми	БДС 4336 т.11
6.	Пчелен мед. Мед с добавки	6.1. Органолептика (външен вид, цвят, аромат, консистенция, вкус, аромат)	БДС 3050 т.2.1
		6.2. Водно съдържание	БДС 3050 т.2.2
		6.3. Редуциращи захари /Инвертна захар/	БДС 3050 т.2.3
		6.4. Захароза	БДС 3050 т.2.4
		6.5. ХМФ /хидроксиметилфурфурол/	БДС 3050 т.2.9
		6.6. Киселинност	БДС 3050 т.2.7
		6.7. Електропроводимост	Наредба № 2, ДВ. бр.31 от 9 април 2024г.
		6.8. Поленов анализ	БДС 3050 т.2.11,
		6.9. Диастазна активност	БДС 3050 т.2.8
7.	Отривки	7.1. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		7.2. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
		7.3. Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1
		7.4. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2
		7.5. Колиформи	ISO 4832
		7.6. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
8.	Консерви за животни	8.1. Органолептично изследване (външен вид на консервното съдържание,разрезна повърхност, консистенция, вкус, мирис, цвят, херметичност, външна повърхност,вътрешна	БДС 1035 т.3

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата***			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
		повърхност, бомбаж, хлопащи капаци и дъна)	
		8.2. Термостатна проба	БДС 1035 т.3.4
		8.3. Мезофилни аероби	БДС 1035 т. 5.9.3
		8.4. Мезофилни анаероби	БДС 1035 т. 5.9.4
		8.5. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2
9.	Млекозаместители (1), сухо мляко за фуражни цели (2), гранулирани храни, замразени на месна основа (3) и фуражи за животни (4)	9.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2),(3),(4)
		9.2. Коагулазо положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1),(2),(3),(4)
		9.3. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1),(2),(3),(4)
		9.4. Коли форми	ISO 4832 (1),(2),(3),(4)
		9.5. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1),(2),(3),(4)
		9.6 Хлориди	БДС 11374 т.4.10 (4)
		9.7. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2),(3),(4)
		9.8 Плесени и дрожди	БДС ISO 6611 (1),(2), (3), (4)
10	Майонези и майонезени салати и сосове	10.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		10.2 Коагулазо положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
		10.3 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		10.4 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		10.5 Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2
		10.6 Плесени и дрожди	БДС ISO 6611
11	Вода	11.1 КОЕ при 22ºС и 37ºС	БДС EN ISO 6222
		11.2 Колиформи /Ешерихия коли/	БДС EN ISO 9308-1
		11.3 Ентерококи	БДС EN ISO 7899-2
12	Мас, олио, маргарини, халварини, сметани и сметанови кремове с масла на растителна основа	12.1. Обща влага и летливи вещества	БДС EN ISO 662 т.8
		12.2.Киселинност и киселинно число	БДС EN ISO 660 т. 9.1
		12.3.Перокисно число	БДС EN ISO 3960
13	Брашна и грис(1), хляб и хлебни изделия, тестени закуски(2), зърнени храни и варива (3)	13.1. Обща влага/сухо вещество	БДС 3412 т. 3.2 (1),(2),(3)
		13.2. Киселинност	БДС 3412 т. 3.3 (2)
		13.3. Готварска сол/хлориди/	БДС 3412 т. 3.4 (2)
		13.4 Органолептика (форма, повърхност, цвят, мирис)	БДС 3412 т.2.1 (2)
		13.5. Влага в сърцевината	БДС 3412 т.3.1 (2)
		13.6. Шупливост	БДС 3412 т.3.5 (2)
		13.7. Мокър глутен	БДС EN ISO 21415-1 (1)
		13.8 Белтък	БДС 3412 т.3.9 (2)
		13.9 Мазнини	БДС 3412 т.3.7 (2)
		13.10 Пепел	БДС EN ISO 2171 (2)
		13.11 Енергийна стойност	Регламент (ЕС)

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата***			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
			№1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
14	Плодове и зеленчуци и продукти от тях., кълнове	14.1. Плесени и дрожди	БДС EN ISO 21527-1 БДС EN ISO 21527-2
		14.2. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		14.3. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		14.4. Готварска сол /хлориди/	БДС 7168 т.4
		14.5. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
15	Готови ястия, полуфабрикати, детски храни	15.1. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		15.2. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		15.3. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		15.4. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		15.5.Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
16	Захар, захарни и сладкарски изделия	16.1. Обща захар /като инвертна/	БДС 5439 т.3.2
		16.2. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		16.3. Колиформи	ISO 4832
		16.4. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		16.5.Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
		16.6 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 3412 т.3.2
		16.7 Белтък	БДС 3412 т.3.9
		16.8 Мазнини	БДС 3412 т.3.7
		16.9 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		16.10. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
17	Подправки, билки, чайове, дроги и добавки, функционални храни	17.1. Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1
		17.2. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		17.3 Плесени и дрожди	БДС EN ISO 21527-1 БДС EN ISO 21527-2
		17.4 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		17.5. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		17.6 Загуба на маса при 103 °C	ISO 11294
18	Пиво	18.1. Киселинност	БДС 10187 т. 3
19	Консерви от плодове и зеленчуци(1). Консерви месни, месо-растителни, рибни и други(2). UHT храни (3).	19.1 Мезофилни аеробни и факултативно-анаеробни микроорганизми	БДС 1035 т.5.9.1 (2)
		19.2 Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035 т.5.9.2 (2)
		19.3. Плесени и дрожди	БДС EN ISO 21527-1 (1),(2) БДС EN ISO 21527-2 (1),(2)
		19.4 Мазнини	БДС 6997 (1),(2)
		19.5 Разтворими сухи вещества	БДС 17257 (1),(2)
		19.6 Захари	БДС 7169 (1),(2)

Тип обхват: *гъвкав за част от обхвата***			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
		19.7 Хлориди	БДС 7168 (1),(2)
20	Безалкохолни и енергийни газирани напитки	20.1 Органолептика /цвят, бистрота, аромат и вкус/	БДС 3485 т. 2
		20.2 Определяне на сухото вещество	БДС 3485 т. 3.4
		20.3 Определяне на киселинност	БДС 3485 т. 3.5
		20.4 Определяне на захари по метод на Шорл	БДС 3485 т. 3.10
		20.5 Определяне на калоричността	БДС 3485 т. 3.12
		20.6 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1

Офис 2

Тип обхват: *гъвкав***			
№ по ре	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани,валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
1.	Кръвна проба и/или кръвен серум от преживни животни /говеда, биволи, овце, кози/ и свине.	1.1 Установяване на антитела срещу бруцелоза	WOAH Manual of Diagnostic -ELISA
2.	Кръвна проба и/или кръвен серум от говеда и биволи	2.1 Установяване на антитела на вируса на ензоотична левкоза	WOAH Manual of Diagnostic -ELISA
3.	Кръвна проба и/или кръвен серум от преживни животни /говеда, биволи, овце, кози/ и свине.	3.1 Установяване на антитела срещу лептоспироза	WOAH Manual of Diagnostic – MAT тест (Микроскопски тест за аглутинация)
4.	Кръвна проба и/или кръвен серум от дребни преживни животни/овце, кози/	4.1. Установяване на антитела срещу бруцелоидоза (заразен епидидимит)	WOAH Manual of Diagnostic -РСК (Реакция за свързване на комплемента)
5.	Кръвна проба и/или кръвен серум от преживни животни /овце(1), кози(2), биволи,	5.1. Установяване на антитела срещу бруцелоза	WOAH Manual of Diagnostic -Роз-бенгал тест (РБТ)– бърза аглутинация WOAH Manual of Diagnostic -РСК (Реакция за свързване на комплемента) (3)

Тип обхват: *гъвкав***			
№ по ре	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитването/характеристика**	**Методи на изпитване /стандартизирани,валидирани/**
1	**2**	**3**	**4**
	говеда(4) и свине(3)		
6.	Пчелно пило	6.1.Американски гнилец (Phenibacillus larvae)	WOAH Manual of Diagnostic
7.	Сурово мляко – от ЕПЖ	7.1 Установяване на антитела срещу бруцелоза	WOAH Manual of Diagnostic -ELISA

** отменен без замяна метод*

****Гъвкав обхват:** Въвеждането на нова версия на стандартите/документите или стандартите/документите, които ги заменят е разрешено. Лабораторията поддържа актуален списък на стандартите/документите с техните датирани версии.*

Позовавания:
1. WOAH. Manual - 2024 Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals;
2. Регламент (ЕС) №1169/2011 на Европейския парламент и на съвета от 25.10.2011г. за предоставяне на информация за храните на потребителите, приложение XIV чл. 31, глава III.
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
Позоваване:
1. ВЛМ 03/2015 Определяне степен на зрялост на сирене, 2015.

НАРЕЖДАМ

Да се издаде Сертификат за акредитация с рег. № 145 ЛИ от 27.05.2025 г. валиден до 31.01.2027 г. с приложение настоящата заповед, неделима част от него.

Сертификатът за акредитация с приложението да се получат от ръководителя на юридическото лице/ на ОДБХ гр. Пловдив ръководителя на Изпитвателна лаборатория отдел "Лабораторни дейности", при ОДБХ гр. Пловдив или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

При получаване на издадения сертификат и приложение, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригиналите на сертификат за акредитация рег. № 145 ЛИ от 31.01.2023 г. и приложение - заповед на ИА БСА № А № 60 от 31.01.2023 г.

Настоящата заповед да се съобщи на ОДБХ гр. Пловдив, в 3 (три)- дневен срок от издаването ѝ.

Инж. ИРЕНА БОРИСЛАВОВА

Изпълнителен директор на
Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация"