

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

СФЕРА АКРЕДИТАЦІЇ

Черкаської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпеки 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, 18008, місто Черкаси, вулиця Смілянська, будинок 120 (основний офіс)			
1	Овочі та баштанні культури, коренеплоди та бульбоплоди. Культури овочеві плодоносні, інші. Картопля оброблена та законсервована. Плоди та овочі оброблені та законсервовані, крім картоплі. Плоди й горіхи оброблені та законсервовані. Фрукти, овочі та продукти їх переробки.	1. Хіміко-токсикологічні випробування:	
		1. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		2. Хроматографічні випробування	
		2.1 Високоєфективна рідинна та тонкошарова хроматографія	
		Визначення вмісту афлатоксину В ₁	МР 2273-80 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-61 Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂ в продуктах та сировині тваринного та рослинного походження методом ВЕРХ.
		Патулін	ДСТУ 4947:2008 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-288 Визначення афлатоксину В ₁ , патуліну, Т-2 токсину, зеараленону, вомітоксину (дезоксиніваленолу) та охратоксину А в зерні, продукції із зерна, кормах

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			та харчовій продукції рослинного походження методом тонкошарової хроматографії (скринінг-метод)
		Зеараленон	МР 2964-84 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-288 Визначення афлатоксину В1, патуліну, Т-2 токсину, зеараленону, вомітоксину (дезоксиніваленолу) та охратоксину А в зерні, продукції із зерна, кормах та харчовій продукції рослинного походження методом тонкошарової хроматографії (скринінг-метод)
		Т-2-токсин	МР 3184-84 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-288 Визначення афлатоксину В1, патуліну, Т-2 токсину, зеараленону, вомітоксину (дезоксиніваленолу) та охратоксину А в зерні, продукції із зерна, кормах та харчовій продукції рослинного походження методом тонкошарової хроматографії (скринінг-метод)
		Дезоксиніваленол (Вомітоксин)	МУ 5177-90 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-288 Визначення афлатоксину В1, патуліну, Т-2 токсину, зеараленону, вомітоксину (дезоксиніваленолу) та охратоксину А в зерні, продукції із зерна, кормах та харчовій продукції рослинного походження методом тонкошарової хроматографії (скринінг-метод)
		2.2 Газова та тонкошарова хроматографія	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-21 Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів та поліхлорованих біфенілів в сировині, продуктах тваринного і рослинного походження, воді методом газової хроматографії

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбамати.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-125 Модифікована процедура визначення залишкових кількостей хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбаматів в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та комбікормах, воді, ґрунті методом тонкошарової хроматографії
2	Яйця птиці, яєчний порошок та інші яєчні продукти.	1. Фізико-хімічні випробування	
		Вітамін А;В ₂ ; каротиноїди	ДСТУ 4687:2006
		2. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		3 Хроматографічні випробування	
		3.1 Газова та тонкошарова хроматографія	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів та поліхлорованих біфенілів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-21 Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів та поліхлорованих біфенілів в сировині, продуктах тваринного і рослинного походження, воді методом газової хроматографії
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-125 Модифікована процедура визначення залишкових кількостей

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбаматів в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та комбікормах, воді, ґрунті методом тонкошарової хроматографії
		3.2 Високоєфективна рідинна та тонкошарова хроматографія	
		Афлатоксин В ₁	МР 2273-80 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-61 Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂ в продуктах та сировині тваринного та рослинного походження методом ВЕРХ
3	Молоко та інші молочні продукти, у т.ч. сухі молочні продукти (крім продуктів для дитячого харчування). Сири сичужні, тверді та інші сири. Масло вершкове, вершково-рослинне. Маргарини, спреди та суміші жирів.	1. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		1. Хроматографічні випробування	
		2.1 Газова та тонкошарова хроматографія	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів та поліхлорованих біфенілів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-21 Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів та поліхлорованих біфенілів в сировині, продуктах тваринного і рослинного походження, воді методом газової хроматографії
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-125 Модифікована процедура визначення залишкових кількостей хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			карбаматів в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та комбікормах, воді, ґрунті методом тонкошарової хроматографії
		Визначення тригліцеридів	ДСТУ ISO 17678:2016 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-289 Модифікований метод визначення відсутності домішок в молочному жирі за допомогою аналізу тригліцеридів методом газової хроматографії
		2.2 Високоєфективна рідинна та тонкошарова хроматографія	
		Афлатоксину В ₁	МР 2273-80 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-61 Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂ в продуктах та сировині тваринного та рослинного походження методом ВЕРХ ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-119 Визначення афлатоксинів В ₁ та М ₁ у молоці та молочній продукції методом ВЕРХ
		Афлатоксину М ₁ Одночасне визначення афлатоксинів В ₁ М ₁	МР 2273-80 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-58 Визначення вмісту афлатоксину М ₁ методом ВЕРХ в молоці, сухому молоці, молочній продукції з використанням імуноафінної хроматографії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-119 Визначення афлатоксинів В ₁ та М ₁ у молоці та молочній продукції методом ВЕРХ
		3. Імуноферментні випробування	
		Вміст антибіотиків: стрептоміцин	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-30 Кількісне визначення стрептоміцину в харчових продуктах тваринного походження за допомогою тест-системи РІДАСКРИН® Стрептоміцин ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-36 Кількісне визначення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		пеніцилін хлорамфенікол Визначення меламіну	пеніциліну в харчових продуктах тваринного походження за допомогою тест-системи PENICILLIN ELISA EuroProxima ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-27 Кількісне визначення хлорамфеніколу в харчових продуктах тваринного походження за допомогою тест-системи РІДАСКРИН® Хлорамфенікол ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-178 Кількісне визначення меламіну у зразках мяса, молока,сухого молока, молочних продуктах та яєцьза допомогою тест-системи Kwinbon Biotech Meiamine
4	М'ясо великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз, коней та ін. тварин (свіже, охолоджене та заморожене). М'ясо свійської птиці (свіже, охолоджене та заморожене). М'ясні продукти . Консерви та готові страви з м'яса, м'ясних субпродуктів чи крові.	1. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		2. Хроматографічні випробування	
		2.1 Газова та тонкошарова хроматографія	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних , фосфорорганічних пестицидів та поліхлорованих біфенілів, синтетичних піретроїдів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-21 Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів та поліхлорованих біфенілів в сировині, продуктах тваринного і рослинного походження, воді методом газової хроматографії

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-125 Модифікована процедура визначення залишкових кількостей хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбаматів в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та комбікормах, воді, ґрунті методом тонкошарової хроматографії
		2.2 Високоефективна рідинна та тонкошарова хроматографія	
		Афлатоксину В ₁	МР № 3942-85 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-61 Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂ в продуктах та сировині тваринного та рослинного походження методом ВЕРХ
		Визначення нітрозамінів (НА)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-10 Визначення нітрозамінів в харчових продуктах та продовольчій сировині методом ВЕРХ ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-55 Напівкількісне визначення N- нітрозамінів в харчових продуктах методом ТШХ
		Визначення вмісту хлорамфеніколу	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-27 Кількісне визначення хлорамфеніколу в харчових продуктах тваринного походження за допомогою тест-системи РІДАСКРИН® Хлорамфенікол
5	Жири тваринні харчові та жири тваринні сирі. Олії харчові та їх фракції.	1. Фізико-хімічні випробування	
		Смак та запах	ДСТУ 8842:2019 п.4.5, 4.4
		Прозорість	ДСТУ 8842:2019 п. 4.8
		Колірне число	ДСТУ 4568:2006
		Кислотне число	ДСТУ 4350:2004 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-37 Методи визначення (I) кислотного та (II) пероксидного (перекисного) чисел в жирах тваринних, рослинних та оліях

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Пероксидне (перекисне) число	ДСТУ 4570:2006 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-37 Методи визначення (I) кислотного та (II) пероксидного (перекисного) чисел в жирах тваринних, рослинних та оліях
		Масова частка вологи та летких речовин	ДСТУ ISO 662:2004 п. 8
		Йодне число	ДСТУ 4569:2006 п. 9
		Масова частка нежирових домішок	ДСТУ 5063:2008 п. 8
		2. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		3. Хроматографічні випробування	
		3.1 Газова та тонкошарова хроматографія	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів та поліхлорованих біфенілів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-21 Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів та поліхлорованих біфенілів в сировині, продуктах тваринного і рослинного походження, воді методом газової хроматографії
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-125 Модифікована процедура визначення залишкових кількостей хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбаматів в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та комбікормах,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			воді, ґрунті методом тонкошарової хроматографії
		3.2 Високоєфективна рідинна та тонкошарова хроматографія	
		Афлатоксин В ₁	МР 2273-80 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-61 Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂ в продуктах та сировині тваринного та рослинного походження методом ВЕРХ
		Зеараленон	МР 2964-84 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-288 Визначення афлатоксину В ₁ , патуліну, Т-2 токсину, зеараленону, вомітоксину (дезоксиніваленолу) та охратоксину А в зерні, продукції із зерна, кормах та харчовій продукції рослинного походження методом тонкошарової хроматографії (скринінг-метод)
6	Риба, рибні продукти, консерви рибні. Ракоподібні, молюски та інші водяні безхребетні заморожені, оброблені чи законсервовані.	1. Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		2. Хроматографічні випробування	
		2.1 Газова та тонкошарова хроматографія	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів та поліхлорованих біфенілів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-21 Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів та поліхлорованих біфенілів в сировині, продуктах тваринного і

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			рослинного походження, воді методом газової хроматографії
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-125 Модифікована процедура визначення залишкових кількостей хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбаматів в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та комбікормах, воді, ґрунті методом тонкошарової хроматографії
		3.Імуноферментні дослідження:	
		Визначення гістаміну	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-88 Кількісне визначення гістаміну в зразках риби, рибного борошна та рибних консервів тест – системою РІДАСКРІН Гістамін
		4. Високоєфективна рідинна та тонкошарова хроматографія	
		Визначення нітрозамінів (НА)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-10 Визначення нітрозамінів в харчових продуктах та продовольчій сировині методом ВЕРХ. ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-55 Напівкількісне визначення N- нітрозамінів в харчових продуктах методом ТПХ.
7	Зернові, бобові культури та продукти їх перероблення. Концентрати та сухі сніданки. Крупи та продукти переробки зернових культур.	1. Фізико-хімічні випробування:	
		Масова частка вологи	ДСТУ ISO 6540:2007 ДСТУ ISO 712:2015 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 -259 Визначення вологи в комбікормах, комбікормовій сировині, зерні, висівках, всіх видах рослинних кормів
		Загальна кислотність	ДСТУ 7349:2013 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-89 Визначення загальної кислотності в зерні, борошні, висівках та комбікормах

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Масова частка азоту (сирого протеїну, білку)	ДСТУ ISO 1871:2003 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 – 126 Визначення вмісту азоту (протеїну, білку) в продуктах харчування, комбікормах, комбікормовій сировині, зерні, висівках, всіх видах рослинних кормів
		Кислотне число	ДСТУ 4250:2003 ДСТУ 8048:2015 ДСТУ 7618:2014
		Масова частка сирогої клітковини	ДСТУ ISO 6865:2004 ДСТУ 8844:2019
		Клейковина: масова частка сирогої клейковини, якість сирогої клейковини	ДСТУ ISO 21415-1:2009 ДСТУ ISO 21415-2:2009 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-120 Визначення клейковини в зерні пшениці та пшеничному борошні
		Масова частка сирогої золи, зольність	ДСТУ ISO 2171:2009 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 -04 Визначення вмісту сирогої золи та вмісту сирогої золи, нерозчинної в соляній кислоті в зернових, бобових та продуктах їх помелу, комбікорми для тварин та комбікормовій сировині, крохмалі, цукрі, каві, чаї
		Активність уреаз	ДСТУ 8365:2015
		Масова частка сирого жиру	ДСТУ ISO 7302:2003 ДСТУ 8144:2015 ДСТУ 7577:2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 – 118 Визначення масової частки сирого жиру в продукції тваринного та рослинного походження, комбікормовій сировині, комбікормів та іншої продукції
		2. Мікологічні випробування	
		Визначення вмісту рижків	МВ№15-14/73
		Визначення вмісту опору сажкових грибів	ДСТУ 4138:2002 п.11

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			МВ №15-14/73
		Визначення токсичності біопробу на кролях	ДСТУ 3570-97
		Визначення токсичності біопробу на інфузорії колподи та інфузоріях тетрахімени піріформіс	ДСТУ 3570-97
		Виявлення мікроскопічних грибів	МВ 15-14/73 від 06.03.98
		Визначення домішок: смітцевої, зернової, домішок тваринного походження.	ДСТУ ISO 605:2007
		Виявлення прихованого заселення комахами	ДСТУ ISO 6639-1(-4):2007
		Визначення зараженості шкідниками	ДСТУ 5020:2008 п. 5,7
		Визначення запаху, кольору та типового складу	ДСТУ 4254:2003
		Визначення скловидності	ДСТУ 4138:2002, п. 12; ГОСТ 30483-97
		Маса 1000 зерен та 1000 насінин	ПВ. ЧРДЛ ДПСС 7.2-56 Методи визначення якості зерна: запах, колір та типовий склад ПВ. ЧРДЛ ДПСС 7.2-57 Зерно. Методи визначення скловидності
		3 .Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ. ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільськогосподарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії ПВ. ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		4 Хроматографічні випробування	
		4.1 Газова та тонкошарова хроматографія	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-21 Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів та поліхлорованих біфенілів в сировині, продуктах тваринного і рослинного походження, воді методом газової хроматографії
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбаматів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-125 Модифікована процедура визначення залишкових кількостей хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбаматів в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та комбікормах, воді, ґрунті методом тонкошарової хроматографії
		4.2 Високоефективна рідинна та тонкошарова хроматографія	
		Визначення вмісту: афлатоксину В ₁ афлатоксину В ₂ афлатоксину G ₁ афлатоксину G ₂ суми афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂ Афлатоксину В ₁ Зеараленону Т-2 токсину Дезоксиніваленолу (вомітоксину) Охратоксину А Патуліну	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 61 Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂ в продуктах та сировині тваринного та рослинного походження методом ВЕРХ ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-288 Визначення афлатоксину В ₁ , патуліну, Т-2 токсину, зеараленону, вомітоксину (дезоксиніваленолу) та охратоксину А в зерні, продукції із зерна, кормах та харчовій продукції рослинного походження методом тонкошарової хроматографії (скринінг- метод)
8	Хліб та хлібобулочні вироби. Борошняні кондитерські вироби. Макаронні вироби	1.Фізико-хімічні випробування	
		Масова частка вологи	ДСТУ 4910:2008 ДСТУ 7348:2013 ДСТУ 7045:2009
		Кислотність лужність	ДСТУ 5024:2008 ДСТУ 7045:2009 п.5

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Масова частка сирого жиру	ДСТУ 5060:2008 ДСТУ 7045:2009 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-118 Визначення масової частки сирого жиру в продукції тваринного та рослинного походження, комбікормовій сировині, комбікормів та іншої продукції
		2. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		3 Хроматографічні випробування	
		3.1 Газова та тонкошарова хроматографія	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-21 Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів та поліхлорованих біфенілів в сировині, продуктах тваринного і рослинного походження, воді методом газової хроматографії
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбаматів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-125 Модифікована процедура визначення залишкових кількостей хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбаматів в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та комбікормах, воді, ґрунті методом тонкошарової хроматографії

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		3.2.Високоефективна рідинна та тонкошарова хроматографія	
		Визначення вмісту афлатоксину В ₁	МР 2273-80
		Зеараленон	МР 2964-84
		Дезоксиніваленол (Вомітоксин)	МУ 5177-90
		Афлатоксину В ₁ Зеараленону Т-2 токсину Дезоксиніваленолу (вомітоксину) Охратоксину А Патуліну	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-288 Визначення афлатоксину В ₁ , патуліну, Т-2 токсину, зеараленону, вомітоксину (дезоксиніваленолу) та охратоксину А в зерні, продукції із зерна, кормах та харчовій продукції рослинного походження методом тонкошарової хроматографії (скринінг- метод)
9	Кондитерські вироби. Цукор Цукор-сирець, тростинний і очищений тростинний чи буряковий цукор (сахароза); меляса	1. Мікологічні випробування	
		Вміст металомангнітних домішок	ДСТУ 4672:2006
		Вміст феродомішок	ДСТУ 4244:2003
		2. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		3. Хроматографічні випробування	
		3.1 Високоефективна рідинна та тонкошарова хроматографія	
		Визначення суми афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂ Визначення афлатоксину В ₁	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-61 Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂ в продуктах та сировині тваринного та рослинного походження методом ВЕРХ
10	Олійні та ефіроолійні культури	1. Фізико-хімічні випробування	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Масова частка вологи	ДСТУ 2766-94 ДСТУ 4811:2007 ДСТУ ISO 665:2008 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 - 259 Визначення вологи в комбікормах, комбікормовій сировині, зерні, висівках, всіх видах рослинних кормів
		Кислотність	ДСТУ ISO 729:2005
		Масова частка азоту (сирого протеїну, білку)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 – 126 Визначення вмісту азоту (протеїну, білку) в продуктах харчування, комбікормах, комбікормовій сировині, зерні, висівках, всіх видах рослинних кормів
		Масова частка сирого жиру	ДСТУ 7577:2014 ДСТУ 8144:2015 ДСТУ 7577:2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-118 Визначення масової частки сирого жиру в продукції тваринного та рослинного походження, комбікормовій сировині, комбікормів та іншої продукції
		Кислотне число	ДСТУ 8839:2019 ДСТУ ISO 729-2005
		2. Мікологічні випробування	
		Зараженість шкідниками	ДСТУ 8838:2019
		Визначення домішок: смітцевої, олійної, ефіроолійної	ДСТУ 2765-94 ДСТУ ISO 658:2006 ДСТУ 8837:2019
		Визначення чистоти та відходу насіння	ДСТУ 2116-92
		Маса 1000 зерен та 1000 насіння	ДСТУ 4138:2001, п. 10
		3. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
11	Чай зелений (неферментований), чай чорний (ферментований) і чай частково ферментований у первинних пакуваннях масою не більше ніж 3 кг Кава смажена та кава без кофеїну	1. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		2. Хроматографічні випробування	
		2.1 Високоєфективна рідинна та тонкошарова хроматографія	
		Афлатоксин В1	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-61 Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂ в продуктах та сировині тваринного та рослинного походження методом ВЕРХ
12	Прянощі та приправи. Оцет; соуси; суміші приправ; порошок та крупка гірчичні; гірчиця готова. Прянощі оброблені	1. Мікологічні випробування	
		Вміст домішок і сторонніх речовин Визначення зараженості мікробіями	ДСТУ ISO 927:2015 ДСТУ 5020:2008
		2. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектрометрії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектрометрії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		3. Хроматографічні випробування	
		3.1 Високоєфективна рідинна та тонкошарова хроматографія	
		Афлатоксин В ₁	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-61 Визначення афлатоксинів В ₁ , В ₂ , G ₁ , G ₂ в продуктах та сировині тваринного та рослинного походження методом ВЕРХ
		Патулін	ДСТУ 4947:2008
13	Добавки харчові. Біологічно-активні добавки.	1. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектрометрії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектрометрії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектрометрії з індуктивно-зв'язаною плазмою
14	Мед натуральний. Віск очищений чи неочищений, забарвлений чи незабарвлений.	1. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектрометрії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			атомно-абсорбційної спектрометрії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектрометрії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		2 .Хроматографічні випробування	
		2.1 Газова та тонкошарова хроматографія	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів та поліхлорованих біфенілів, синтетичних піретроїдів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-21 Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів та поліхлорованих біфенілів в сировині, продуктах тваринного походження, кормах та комбікормах методом газової хроматографії
		3. Мікологічні випробування	
		Аспергільоз, аскофероз	ДСТУ 4229:2003 МУ №115-6а від 10.05.84 МУ №115-6а від 09.04.86
15	Корма, комбікорма, комбікормова сировина. Корма тваринного походження. Культури кормові всі види рослинних кормів. Премікси. Корми готові для сільськогосподарських тварин. Крупка та гранули з люцерни. Шрот, макуха, кормові дріжджі.	1. Фізико-хімічні випробування	
		Масова частка вологи	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 – 259 Визначення вологи в комбікормах, комбікормовій сировині, зерні, висівках, всіх видах рослинних кормів
		Масова частка сирого жиру	ДСТУ ISO 6492-2003 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 – 118 Визначення масової частки сирого жиру в продукції тваринного та рослинного походження, комбікормовій сировині, комбікормів та іншої продукції
		Масова частка сировини золи	ДСТУ ISO 5984:2004 ГОСТ 26226-95 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 – 04 Визначення вмісту сировини

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			золи та вмісту сирової золи, нерозчинної в соляній кислоті в зернових, бобових та продуктах їх помелу, комбікорми для тварин та комбікормовій сировині, крохмалі, цукрі, каві, чаї
		Масова частка сирової клітковини	ДСТУ ISO 6865:2004 ДСТУ 8844:2019
		Активність уреаз	ДСТУ 8365:2015
		Масова частка азоту (сирого протеїну, білку)	ДСТУ ISO 5983:2003 ДСТУ 7169:2010 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 – 126 Визначення вмісту азоту (протеїну, білку) в продуктах харчування, комбікормах, комбікормовій сировині, зерні, висівках, всіх видах рослинних кормів
		Масова частка кальцію	ДСТУ ISO 6490-1:2004 ГОСТ 26570-95
		Масова частка фосфору	ДСТУ ISO 6491:2004 ГОСТ 26657-97
		Перекисне число	МВ 15-15/39
		Кислотне число	ДСТУ 8048:2015
		Загальна кислотність	ДСТУ 3698-98 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-89 Визначення загальної кислотності в зерні, борошні, висівках та комбікормах.
		Нітрати Нітроти	ГОСТ 13496.19-93
		Органічні кислоти, загальна енергетична поживність	ДСТУ 4638:2006 ДСТУ 4674:2006 ДСТУ 4684:2006 ДСТУ 4685:2008 ДСТУ 4782:2007 ДСТУ 8242:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ГОСТ 80-96
		2. Мікологічні випробування	
		Фракційний склад кормів	ДСТУ 4877:2007
		Визначення вмісту насіння кліщовини	ДСТУ ISO 5061:2009
		Визначення вмісту ріжків	МВ№15-14/73 від 06.03.98
		Визначення спор сажкових грибів	МВ№15-14/73 від 06.03.98
		Виявлення мікроскопічних грибів	МВ 15-14/73 від 06.03.98
		Визначення металомангітних домішок	ГОСТ 13496.9-96
		Токсичність: біопроба на білих мишах біопроба на шкірі кроля біопроба на інфузорії колподи біопроба на інфузорії тетрахімени піріформіс	ДСТУ 3570-97 МВ 15-14/73 від 06.03.98 ПВ. ЧРДЛ ДПСС 7.2-09 Визначення токсичності біопробаю на інфузорії тетрахімени піріформіс (Tetrahymena pyriformis)
		3. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		4. Хроматографічні випробування	
		4.1 Газова та тонкошарова хроматографія	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-21 Визначення хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, синтетичних піретроїдів та поліхлорованих

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			біфенілів в сировині, продуктах тваринного і рослинного походження, воді методом газової хроматографії
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбаматів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-125 Модифікована процедура визначення залишкових кількостей хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбаматів в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та комбікормах, воді, ґрунті методом тонкошарової хроматографії
		4.2 Високоєфективна рідинна та тонкошарова хроматографія	
		Визначення вмісту афлатоксинів B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ Визначення афлатоксину B ₁ , Виявлення мікотоксинів: Афлатоксину B ₁ Зеараленону Т-2 токсину Дезоксиніваленолу(вомітоксину) Охратоксину А Патуліну	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-61 Визначення афлатоксинів B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ в продуктах та сировині тваринного та рослинного походження методом ВЕРХ ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-288 Визначення афлатоксину B ₁ , патуліну, Т-2 токсину, зеараленону, вомітоксину (дезоксиніваленолу) та охратоксину А в зерні, продукції із зерна, кормах та харчовій продукції рослинного походження методом тонкошарової хроматографії (скринінг- метод)
16	Пух перо. Шерсть, вовна. Шкура необроблена і вичинена	1. Мікологічні випробування	
		Мікологічне визначення збудників дерматомікозів (мікроспорії, трихофітії)	МВ 115-6а від 18.03.1980
		2. Газова та тонкошарова хроматографія	
		Визначення залишкової кількості хлорорганічних пестицидів (4,4-ДДТ, 4,4-ДДД, 4,4-ДДЕ) Визначення залишкових кількостей фосфорорганічних пестицидів (хлорофос)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-125 Модифікована процедура визначення залишкових кількостей хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбаматів в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та комбікормах,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			воді, ґрунті методом тонкошарової хроматографії
17	Напої безалкогольні з доданням цукру, підсолоджувачів або ароматичних речовин. Інші безалкогольні напої.	1. Фізико-хімічні випробування	
		Об'ємна частка спирту	ДСТУ 7101:2009 п.4
		Масова частка сухих речовин, загального сухого екстракту загущиною, відносна густина	ДСТУ 4855:2007 п.5
		Кислотність	ДСТУ 7102:2009
		2. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ 7670: 2014 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
18	Вода питна водопровідна, вода питна з колодязів та каптажів джерел, вода питна фасована з пунктів розливу та бюветів. Води мінеральні та штучно-мінералізовані. Вода поверхневих та підземних джерел водопостачання, вода водоймищ, вода басейнів.	1. Санітарно-хімічні випробування	
		1.1 Органолептичні показники:	
		Запах, смак (присмак)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-12 Методи визначення запаху, смаку, забарвленості (кольоровості), каламутності та сухого залишку в питних та поверхневих водах
		Каламутність	ДСТУ ISO 7027:2003 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-12 Методи визначення запаху, смаку, забарвленості (кольоровості), каламутності та сухого залишку в питних та поверхневих водах
		Забарвленість (кольоровість)	ДСТУ ISO 7887:2003

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-12 Методи визначення запаху, смаку, забарвленості (кольоровості), каламутності та сухого залишку в питних та поверхневих водах
		1.2 фізико-хімічні показники:	
		Сухий залишок (мінералізація)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-12 Методи визначення запаху, смаку, забарвленості (кольоровості), каламутності та сухого залишку в питних та поверхневих водах
		Завислі речовини	ДСТУ EN 872:2003
		Сульфати	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-13 Методи визначення сульфатів у питних та природних водах
		Хлориди	ДСТУ ISO 9297:2007
		Кальцій	ДСТУ ISO 6058:2003
		Загальна жорсткість (твердість, сумарний вміст кальцію та магнію)	ДСТУ ISO 6059:2003
		Лужність	ДСТУ ISO 9963-1:2007
		Водневий показник	ДСТУ 4077-2001
		Аміак (іони-амонію сумарно)	ДСТУ ISO 6778:2003 ДСТУ ISO 7150-1:2003 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-179 Методи визначення азотовмісних речовин (аміаку та іонів амонію (сумарно), нітритів та нітратів) у воді
		Нітрити (нітрит-іони)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-179 Методи визначення азотовмісних речовин (аміаку та іонів амонію (сумарно), нітритів та нітратів) у воді
		Нітрати (нітрат-іони)	ДСТУ ISO 7890.1-2003 ДСТУ ISO 7890.2-2003 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-179 Методи визначення азотовмісних речовин (аміаку та іонів амонію (сумарно), нітритів та нітратів) у воді

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Окислюваність перманганатна (KMnO ₄)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 – 05 Визначення перманганатної окислюваності розчинених органічних речовин природних поверхневих питних і стічних вод
		Хімічне споживання (поглинання, потреба) кисню (ХСК/ХПК)	ДСТУ ISO 6060:2003 ДСТУ ГОСТ 31859:2018
		Хлор залишковий вільний	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-93 Методи визначення (I) залишкового активного хлору та (II) вільного залишкового хлору у воді
		Хлор залишковий зв'язаний	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-93 Методи визначення (I) залишкового активного хлору та (II) вільного залишкового хлору у воді
		Залізо загальне	ДСТУ ISO 6332:2003 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-11 Методи визначення загального заліза в питних та природних водах.
		Фосфати	ДСТУ ISO 6878-2003
		2. Випробування методом атомно-абсорбційної та атомно-емісійної спектроскопії	
		Вміст токсичних елементів	ДСТУ ISO 11885:2005 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-91 Визначення ртуті в харчових продуктах, продуктах сільського господарства, кормах, воді та ґрунтах методом атомно-абсорбційної спектроскопії; ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-92 Модифікована процедура визначення токсичних елементів у сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-емісійної спектроскопії з індуктивно-зв'язаною плазмою
		3. Хроматографічні випробування	
		3.1 Газова та тонкошарова хроматографія	
		Визначення залишкової кількості хлороорганічних пестицидів.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-125 Модифікована процедура визначення залишкових кількостей

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, карбаматів в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та комбікормах, воді, ґрунті методом тонкошарової хроматографії
		4 Мікологічні випробування	
		Токсичність (біопроба на інфузорії тетрахімена піріформіс)	ПВ ЧРДЛ ДПСС 7.2-09 Визначення токсичності біопробою на інфузорії тетрахімена піріформіс (Tetrahymena pyriformis)
2. Радіологічні випробування:			
1	Культури для виробництва фармацевтичних речовин	Вміст: Цезію-137 (Cs ¹³⁷) Стронцію-90 (Sr ⁹⁰)	МІА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МІА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
2	Овочі та баштанні культури, коренеплоди та бульбоплоди (картопля оброблена та законсервована). Культури овочеві плодоносні, інші. Коренеплоди та бульби їстівні з високим вмістом крохмалю та інуліну. Буряки цукрові. Гриби та трюфелі. Овочі свіжі, не введені в інші угруповання. Виноград. Плоди тропічних і	Вміст: Цезію-137 (Cs ¹³⁷) Стронцію-90 (Sr ⁹⁰)	МІА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МІА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	субтропічних культур. Плоди та горіхи дерев і чагарників, інші		
3	Прянощі необроблені	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МІА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МІА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
4	Яйця у шкаралупі. Яйця без шкаралупи, яєчні жовтки, свіжі чи законсервовані; яйця у шкаралупі законсервовані чи кулінарно оброблені	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МІА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МІА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
5	Мед натуральний. Віск та інші продукти бджільництва	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МІА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МІА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
6	Риба жива. Риба свіжа чи охолоджена. Ракоподібні незаморожені. Моллюски та інші водяні безхребетні,	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МІА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	живі, свіжі чи охолоджені. Водорості морські та інші нерозведені та розведені Продукція рибна, свіжа, охолоджена чи заморожена Риба оброблена іншим способом; ікра осетрових та замітники ікри Ракоподібні, молюски та інші водяні безхребетні заморожені, оброблені чи законсервовані		МІА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
7	М'ясо та субпродукти великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз, коней та інших тварин (свіже, охолоджене, заморожене). М'ясо та субпродукти свійської птиці (свіже, охолоджене, заморожене).	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МІА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МІА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
8	Консерви та готові страви з м'яса, м'ясних субпродуктів чи крові	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МІА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МІА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
9	Соки фруктові та овочеві. Плоди та овочі оброблені та законсервовані, крім картоплі. Плоди й горіхи оброблені та законсервовані.	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МІА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МІА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	Продукти рослинного походження, рослинні відходи, рослинні залишки та побічні продукти		радионуклідів с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
10	Жири великої рогатої худоби, овець кіз і свиней. Жири свійської птиці. Жири тваринні, їхні фракції сирі. Олії сирі рослинні. Олії рафіновані	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МІА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МІА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
11	Молоко та вершки рідинні, оброблені. Молоко у твердих формах. Масло вершкове та молочні пасти. Сир сичужний та кисломолочний сир. Морозиво та інший харчовий лід. Продукти молочні інші.	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МІА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МІА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
12	Какао терте, какао-масло, жири й олія, какао-порошок. Шоколад і готові харчові продукти з умістом какао-продуктів (крім какао-порошку підсолодженого), безтарні	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МІА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МІА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
13	Вироби хлібобулочні, нетривалого зберігання. Вироби хлібобулочні, зниженої вологості та кондитерські, борошняні	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МІА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	тривалого зберігання		МИА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
14	Цукор-сирець, тростинний і очищений тростинний чи буряковий цукор (сахароза); м'яса	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МИА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МИА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МИА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МИА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
15	Напої алкогольні, дистильовані Вина ігристі зі свіжого винограду Напої інші, отримані бродінням (напр., сидр, грушевий сидр, медовий напій); напої змішані з умістом алкоголю Вермут та інші ароматизовані вина зі свіжого винограду	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МИА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МИА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
16	Вироби тютюнові, крім відходів	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МИА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МИА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
17	Оцет; соуси; суміші приправ; бо- рошнота крупка гірчичні; гірчиця готова. Прянощі оброблені	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МИА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МИА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
18	Пиво, крім дробини пивоваріння. Води мінеральні та безалкогольні напої	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МИА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МИА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
19	Чай і кава оброблені	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МИА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МИА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
20	Маргарин і подібні харчові жири	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МИА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			сцинтиляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МИА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтиляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
21	Сільськогосподарська сировина, корма. Пух, перо	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МИА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтиляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МИА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтиляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
22	Вода питна (централізоване водопостачання, децентралізоване водопостачання) та очищена. Вода стічна. Вода свердловини. Вода шахтних колодязів та інша.	Вміст: Цезію-137 (Cs^{137}) Стронцію-90 (Sr^{90})	МИА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтиляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» МИА 29.03.04 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтиляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
23	Будівельні матеріали та сировина, мінеральна сировина	Визначення вмісту природних радіонуклідів: Радій-226, Торій-232, Калій-40 (штучний цезій-137)	МИА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтиляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
24	Мінеральні добрива, вироби з металу, порцеляни, фаянсу, скла, глини, мінеральні барвники, глазур	Визначення вмісту природних радіонуклідів: Радій-226, Торій-232, Калій-40 (штучний цезій-137)	МИА 22.12.03 Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтиляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС»
	Об'єкти навколишнього середовища,	Визначення гамма-фону навколишнього	ПВ. ЧРДІ ДПСС 7.2-306 Процедура визначення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
25	в середині будівель, приміщень та споруд.	середовища (Потужність поглиненої дози)	гамма фону навколишнього середовища
26	Повітря будівель, приміщень та споруд.	Еквівалентна рівноважна об'ємна активність (ЕРОА) ізотопів радону	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-65 Процедура випробування по визначенню еквівалентної рівноважної об'ємної активності (ЕРОА) ізотопів радону
3.Мікробіологічні випробування:			
1	М'ясо та м'ясні продукти	Бактеріоскопічне дослідження	ДСТУ 8381:2015 п.10
2	Риба та рибні продукти	Бактеріоскопічне дослідження	ДСТУ 4895:2007
3	Харчові продукти,корми для тварин та сільськогосподарська сировина тваринного та рослин-ного походження.зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх переробляння	Готування проб і розведень для мікробіологічного випробування	ДСТУ ISO 6887-1:2003 ДСТУ ISO 6887-2:2005 ДСТУ EN ISO 6887-2:2014 ДСТУ ISO 6887-3:2014 ДСТУ ISO 6887-4:2014 ДСТУ EN ISO 6887-6:2014 ДСТУ IDF 122C:2003 ДСТУ 4739:2007 ДСТУ 7469:2013 п.6.1 ДСТУ 7963:2015 ДСТУ 8381:2015 п.9.3 МВ 15.2-5.3-001:2006 додаток 8,9 МВ 15.2-5.3-004:2006 п.6 МВ 15.2-5.3-005:2007 додаток 8.9 МВ (протокол №1 від 19 грудня 2013р.) п.2.3; п.3.1
4	Харчові продукти,корми для тварин та сільськогосподарська сировина тваринного та рослин-ного походження.	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)	ISO 4833-1:2013 ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 ДСТУ EN ISO 4833-2:2014 ДСТУ IDF 100B:2003 ДСТУ 8446:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
5	Зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ)	ISO 4833-1:2013 ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 МВ (протокол №1 від 19 грудня 2013р.) п.2.4.1; п.3.2
6	Вода підземних і поверхневих джерел, а також вода, що надходить до споживача, напої і продукти бродіння	Загальне мікробне число (ЗМЧ)	ДСТУ ISO 6222:2002
7	Харчові продукти, корми для тварин та сільськогосподарська сировина тваринного та рослинного походження.	БГКП (колі-форми)	ISO 4831:2006 ISO 4832:2006 ДСТУ ISO 4831:2006 ДСТУ ISO 4832:2015 ГОСТ 30518-97 ДСТУ 7469:2013 п.7.2 МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.2 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.2
8	Зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	БГКП (колі-форми)	ISO 4831:2006 ISO 4832:2006 ДСТУ ISO 4832:2015 МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.2 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.2 МВ (протокол №1 від 19.12.2013р) п.2.4.2; 2.5.1
9	Вода всіх типів	БГКП (колі-форми), Escherichia coli та коліформні бактерії Термотривкі коліформні бактерії	ДСТУ ISO 9308-1:2005 ДСТУ ISO 9308-2:2005
10	Вода для споживання людиною	Визначення коліфагів	МВ №10.2.1-113-2005 п.12
11	Харчові продукти, корми для тварин та сільськогосподарська сировина тваринного та рослинного походження.	Escherichia coli	ISO 7251:2005 ДСТУ ISO 7251:2006 ISO 16649-1:2001 ISO 16649-2:2001 ДСТУ ISO 16649-1:2014 ДСТУ ISO 16649-2:2014

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ ГОСТ 30726-2002 ДСТУ 8381:2015 п.17 МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.12 МВ (протокол №1 від 19.12.2013р) п.2.5.1
12	Зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	Escherichia coli	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.12 МВ (протокол №1 від 19.12.2013р) п.2.5.1
13	Харчові продукти, корми для тварин та сільськогосподарська сировина тваринного та рослинного походження. зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	Бактерії родини Enterobacteriaceae.	ISO 21528-1:2017 ISO 21528-2:2017 ДСТУ ISO 21528-1:2014 ДСТУ ISO 21528-2:2014
14	Харчові продукти, корми для тварин та сільськогосподарська сировина тваринного та рослинного походження.	Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 ДСТУ Fpr EN/ISO 6579-1:2016 ДСТУ ISO/TR 6579-3:2014 ДСТУ/EN 12824:2004
15	Зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 ДСТУ Fpr EN/ISO 6579-1:2016 МВ (протокол №1 від 19 грудня 2013р.) п.2.6.1
16	Вода питна, поверхневі води, напої і продукти бродіння	Salmonella spp., Shigella	ISO 19250-2010 МВ 10.2.1-113-2005 п.9,10
17	Харчові продукти, корми для тварин та сільськогосподарська сировина тваринного та рослинного походження.	Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:2017(E). ISO 11290-2:2017(E). ДСТУ/ISO 11290-1:2003. ДСТУ/ISO 11290-2:2003
18	Зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:2017(E). ISO 11290-2:2017(E). МВ (протокол №1 від 19 грудня 2013р.) п.2.6.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
19	Харчові продукти, корми для тварин та сільськогосподарська сировина тваринного та рослинного походження.	Плазмокоагулюючий стафілокок (Staphylococcus aureus)	ISO 6888-1:1999 ДСТУ ISO 6888-1:2003 ГОСТ 10444.2-94 ГОСТ 30347-97 МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.3 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.3
20	Зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	Плазмокоагулюючий стафілокок (Staphylococcus aureus)	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.3 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.3 МВ (протокол №1 від 19 грудня 2013р.) п.2.5.2
21	Харчові продукти, корми для тварин та сільськогосподарська сировина тваринного та рослинного походження.	Сульфитредукуючі клостридії, в тому числі Clostridium perfringens., ботулінічний токсин та C.botulinum;	ISO 7937:2004 ДСТУ ISO 7937:2006 ISO 15213:2003 ДСТУ ISO 15213:2014 ДСТУ 6042:2008 ДСТУ 7469:2013 п.7.4 ДСТУ 8381:2015 п.19 МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.6 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.6
22	Зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	Сульфитредукуючі клостридії, в тому числі Clostridium perfringens.	ISO 7937:2004 ДСТУ ISO 7937:2006 ISO 15213:2003 ДСТУ ISO 15213:2014 МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.6 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.6
23	Вода всіх типів, в т.ч. каламутна	Спори сульфитредуквальних клостридій	ДСТУ EN 26461-1:2002 ДСТУ EN 26461-2:2004
24	М'ясо та м'ясні продукти	Виявлення аеробних бактерій (сибірки)	ДСТУ 8381:2015 п.11
25	М'ясо та м'ясні продукти	Виявлення бактерій бешкет свиней та лістеріозу	ДСТУ 8381:2015 п.12
26	М'ясо та м'ясні продукти	Виявлення пастерел	ДСТУ 8381:2015 п.13
27	Корми для тварин	Виявлення пастерел	МР (протокол №1 від 21.12.2012р.) п.18

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
28	М'ясо та м'ясні продукти	Виявлення бактерій кокової групи	ДСТУ 8381:2015 п.14
29	М'ясо та м'ясні продукти	Бактерії роду Proteus	ДСТУ 8381:2015 п.18
30	Харчові продукти	Бактерії роду Proteus, Morganella, Providencia	ДСТУ 7444:2013
31	Корми для тварин	Бактерії роду Proteus	МР (протокол №1 від 21.12.2012р.) п.15
32	Продукція з риби та інших водних живих ресурсів	Бактерії роду Proteus	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.7
33	Зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	Бактерії роду Proteus	МВ (протокол №1 від 19.12.2013р.) п.2.5.3
34	Харчові продукти	Виявлення та визначення кількості ентерококів	ДСТУ 8534:2015
35	Корми для тварин	Виявлення та визначення кількості ентерококів	МР (протокол №1 від 21.12.2012р.) п.19
36	Зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	Виявлення ентерококів	МВК 5.10.2.024-99
37	Усі види поверхневих і стічних вод	Фекальні ентерококи	ISO 7899-2:2000
38	Продукція з риби та інших водних живих ресурсів	Парагемолітичні вібріони	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.11 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.15
39	Харчові продукти, та кормові добавки для тварин. зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення. торгівлі харчовими продуктами	Парагемолітичні вібріони	ISO/TS 21872-1:2007 ДСТУ ISO 21872-1:2014
40	Питна вода	Визначення холерних вібріонів	МВ №10.2.1-113-2005 п.11
41	М'ясо та м'ясні продукти	Плісняві гриби та дріжджі	ДСТУ ISO 13681:2007
42	Харчові продукти, корми для тварин та сільськогосподарська сировина тваринного та рослинного походження	Плісняві гриби та дріжджі	ДСТУ ISO 7954:2006 ДСТУ 8447:2015
43	Продукція з риби та інших водних живих ресурсів	Плісняві гриби та дріжджі	МВ 15.2-5.3-004:2007 п.7.4 МВ 15.2-5.3-005:2007 п.7.4

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
44	Зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	Плісняві гриби та дріжджі	МВ п.2.8;п.3 (протокол №1 від 19.12.2013р.)
45	Харчові продукти	B.cereus	ДСТУ 8040:2015
46	Харчові продукти,корми для тварин та сільськогосподарська сировина тваринного та рослинного походження.зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	B.cereus	ДСТУ ISO 7932:2007 ДСТУ ISO 21871:2014
47	Харчові продукти	Молочнокислі бактерії	ДСТУ 7999:2015
48	Харчові продукти і корми для тварин	Молочнокислі бактерії	ДСТУ ISO 15214:2007
49	Харчові продукти,корми для тварин та сільськогосподарська сировина тваринного та рослинного походження.зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	Виявлення Yersinia enterocolitica	ДСТУ ISO 10273:2007
50	Харчові продукти,корми для тварин та сільськогосподарська сировина тваринного та рослинного походження.зразки довкілля в зоні харчового виробництва продуктів і їх перероблення	Виявлення і підрахунок кампілобактерій	ДСТУ ISO 10272-1:2007 ДСТУ ISO 10272-2:2015
51	Всі види консервів	Промислова стерильність: ТАФAM, спороутворюючі МАФAM тропи B.cereus.B.polymyxa. Мезофільні не спороутворюючі бактерії та коки, плісневі гриби та дріжджі	ГОСТ 30425-97 МВ 15.2-5.3-005:2007. п.7.14

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Мезофільні клостридії (C.botulinum,C.perfringens)	
52	М'ясо та м'ясні продукти	Залишкові кількості антибіотиків: тетрациклін; цинкбацитрацин;	МР щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринного походження мікробіологічним методом. (протокол №1 від 21.12.2012р.)
		Група макролідів та β-лактамів; група аміноглікозидів; група хінолонів; група тетрациклінів;	МВ.Визначення мікробіологічним скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків групи аміноглікозидів,хінолонів,β-лактамів та макролідів,тетрациклінової групи в м'ясі птиці,яйцях та яєчних продуктах.(протокол №5 від 12.12.2017.
53	Молоко та молочні продукти	Залишкові кількості антибіотиків: тетрациклін; стрептоміцин; пеніцилін;	МР щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринного походження мікробіологічним методом. (протокол №1 від 21.12.2012р.)
54	Яйця та яєчні продукти	Залишкові кількості антибіотиків: тетрациклін; стрептоміцин;	МР щодо визначення залишкової кількості антибіотиків у продукції тваринного походження мікробіологічним методом. (протокол №1 від 21.12.2012р.)
		Група макролідів та β-лактамів; група аміноглікозидів; група хінолонів; група тетрациклінів;	МВ.Визначення мікробіологічним скринінг-методом залишкових кількостей антибіотиків групи аміноглікозидів,хінолонів,β-лактамів та макролідів,тетрациклінової групи в м'ясі птиці,яйцях та яєчних продуктах.(протокол №5 від 12.12.2017.
55	Вода та послід	Залишкові кількості антибіотиків: група макролідів та β-лактамів; група аміноглікозидів; група хінолонів; група тетрациклінів;	Методичні рекомендації «Визначення мікробіологічним скринінг-методом наявності груп макролідів та β-лактамів, аміноглікозидів, хінолонів та антибіотиків тетрациклінової групи,у посліді пташиному (протокол №3 від 18.12.2020р.)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
56	Продукти тваринного походження, вода, комбікорма, премікси та кормові добавки	Залишкові кількості антибіотиків (β -лактами, цефалоспорини, макроліди, тетрацикліни, сульфаніламіди, аміноглікозиди, хінолони, амфеніколи, поліпептиди)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-40 Якісний метод визначення залишкових кількостей антибіотиків та інших антимікробних хіміотерапевтичних речовин у різних продуктах тваринного походження, воді, комбікормах, преміксах та кормових добавках за допомогою ПРЕМІ ТЕСТУ (Premi Test)
57	Вода питна, поверхневі води	Виявлення і підрахування <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 16266:2006
58	Об'єкти, що підлягають ветеринарному нагляду, зовнішнє середовище	Бактеріологічний контроль якості дезінфекції: виявлення БГКП; виявлення стафілококів; виявлення мікобактерій; виявлення спороутворюючих аеробів роду <i>Bacillus</i>	ДСТУ 8020:2015
59	Виробничі і допоміжні приміщення, обладнання, тара та інструменти, спецодяг і взуття, транспортні засоби та інші об'єкти обробки, зовнішнє середовище	Мікробіологічний контроль якості дезінфекції: Колі-титр; Загальне мікробне число; БГКП; Коагулазопозитивний стафілокок; Плісняві гриби та дріжджі	МВ (протокол №1 від 19 грудня 2013р.) п.1.1;1.2
60	Чутливість виділених культур до антибактеріальних препаратів	Виділені культури мікроорганізмів	ДСТУ 8456:2015 МВ Визначення чутливості мікроорганізмів до антибактеріальних препаратів Київ, 2015
61	Поживні середовища	Контроль ростових властивостей живильних середовищ за показниками рН, стерильність, продуктивність, селективність, специфічність	EN ISO 11133-2014 ДСТУ EN ISO 11133-2014
4. Бактеріологічні випробування:			
1	Біологічний та патологічний матеріал	Виявлення збудника бруцельозу	МУ от 05.01.1984г.
2	Біологічний та патологічний матеріал	Виявлення збудника бруцельозу	Настанова по діагностиці бруцельозу тварин». 1998р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			МР по бактериологической диагностике бруцелл овис инфекции (инфекционного эpidидимита).
3	Біологічний та патологічний матеріал	Виявлення збудника кампілобактеріозу	ДСТУ ISO 10272-1:2007 Рекомендації з діагностики, заходів боротьби та профілактики кампілобактеріозу птиці затв. 27.10.2003 (прот. №1)
4	Біологічний та патологічний матеріал	Виявлення збудника колібактеріозу, набрякової хвороби	Настанова МСГ і продовольства України 22.02.1986р. Реєстраційний № 15-14/6
5	Біологічний та патологічний матеріал	Виявлення збудників клостридіозів	ДСТУ 8492:2015
6	Біологічний та патологічний матеріал	Виявлення збудника лістеріозу	МР (протокол №3 від 20.12.2001р.)
7	Біологічний та патологічний матеріал	Виявлення збудника некробактеріозу	МР (протокол №2 від 20.12.2002р.)
8	Біологічний та патологічний матеріал	Виявлення збудника пастерельозу	Настанова МСГ і продовольства України 29.03.1995
9	Біологічний та патологічний матеріал	Виявлення збудника пневмококозу (диплококозу)	МУ (Утверждены Главным управлением ве- теринарии Минсельхоза СССР 5 января 1984г.)
10	Біологічний та патологічний матеріал	Виявлення збудника псевдомону	МУ №432-3 от 14.11.1988г
11	Біологічний та патологічний матеріал	Виявлення збудника сальмонельозу	ДСТУ 4769:2007 ISO 6579-1:2017
12	Біологічний та патологічний матеріал, сировина тваринного походження та об'єкти навколишнього середовища	Виявлення збудника сибірки	МР для забезпечення практичної та самостійної роботи студентів, фахівців наукових та практичних установ ветеринарної медицини. Київ. 2015
13	Біологічний та патологічний матеріал	Виявлення збудника стафілококозу	МР (протокол №4 від 10.03.1999р.)
14	Біологічний та патологічний матеріал	Виявлення збудника стрептококозу	МУ Утверждены Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 30.08.1983г) №115-6а МУ Минсельхоза СССР от 3 марта 1980г МУ (Рекомендованы Главным управлением

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛЮВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ветеринарии Минсельхоза СССР 11 октября 1973г.)
15	Біологічний/ патологічний матеріал,об'єкти зовнішнього середовища	Виявлення збудника туберкульозу	Настанова по діагностиці туберкульозу тварин та птиці.Затверджена головним державним інспектором ветмедицины України 26.05.1994р МР по уточненню діагноза на туберкулез у КРС.№115-6 ^в
16	Біологічний / патологічний матеріал,об'єкти зовнішнього середовища	Виявлення збудника туляремії	МВ.Бактеріологічні методи діагностики туляремії
17	Препарати біологічні	Визначання бактеріальної та грибної контамінації	ДСТУ 4483:2005
18	Патологічний /біологічний матеріал бджіл	Виявлення збудника американського гнильця, європейського гнильця,парагнильця,сальмонельозу, збудника порошкоподібного розплоду,септицемії	ДСТУ 4667:2006 МВ протокол№1 від 27.12.2001р. МР протокол №9 від 24.07.2012р.)
19	Патологічний /біологічний матеріал риб	Виявлення збудника псевдомонозу	Методические указания по лабораторной диагностике псевдомоноза рыб, 1998г.
20	Патологічний /біологічний матеріал риб	Виявлення збудника аеромонозу	Методические указания по лабораторной диагностике аеромоноза карпов, утверждены ГУВ Госагропрома СССР от 23.04.1986 г.
5. Імунологічні випробування:			
1	Сироватка крові	Визначення антитіл до збудника бруцельозу	Настанова по діагностиці бруцельозу тварин за № 15-14/55 від 10.02.1998 р. ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-156 Виявлення антитіл до збудника бруцельозу методом реакції зв'язування комплементу (РЗК) ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-154 Виявлення антитіл до збудника бруцельозу тварин методом реакції аглютинації (РА)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-155 Виявлення антитіл до збудника бруцельозу тварин методом роз-бенгал проби (РБП) у відділі імунологічних досліджень ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-266 Виявлення антитіл до збудника бруцельозу в сироватці крові великої рогатої худоби, дрібної рогатої худоби та свиней методом ІФА
2	Сироватка крові	Визначення антитіл до збудника лептоспірозу	ДСТУ 6078:2009 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-153 Виявлення антитіл до збудника лептоспірозу тварин методом реакції мікроаглютинації (РМА)
3	Сироватка крові	Визначення антитіл до збудника лістеріозу	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-156 Виявлення антитіл до збудника лістеріозу методом реакції зв'язування комплементу (РЗК). Методические указания по лабораторной диагностике листериоза животных и людей, меры борьбы и профилактика от 13.02.1987 г.
4	Сироватка крові	Визначення антитіл до збудника лейкозу великої рогатої худоби	ДСТУ 8671:2016 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-157 Виявлення антитіл до збудника лейкозу великої рогатої худоби методом реакції імунодифузії (РІД) ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-265 Виявлення антитіл до збудника лейкозу методом ІФА
5	Сироватка крові	Визначення антитіл до збудника сапу коней	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-156 Виявлення антитіл до збудника лістеріозу методом реакції зв'язування комплементу (РЗК). Методичні вказівки з діагностики сапу від 11.06.2010 р.

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
6	Сироватка крові	Визначення антитіл до збудника парувальної немічі	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-156 Виявлення антитіл до збудника лістеріозу методом реакції зв'язування комплементу (РЗК). Методические указания по лабораторным исследованиям на случайную болезнь лошадей, ослов и мулов от 16.10.1984 г. Наставление по применению антигена трипанозомного для РСК при случайной болезни. Утверждено 28.05.1997г. Наставление по применению сыворотки трипанозомной для РСК при случайной болезни. №13-7-2/960 от 28.06.97г.
7	Сироватка крові	Визначення антитіл до збудника інфекційного епідидиміту	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-158 Виявлення антитіл до збудників інфекційного епідидиміту баранів методом РТЗК Настанова по діагностиці бруцельозу тварин за № 15-14/55 від 10.02.1998 р.
6. Молекулярно-генетичні дослідження методом полімеразної ланцюгової реакції в реальному часі (ПЛР в РЧ):			
6.1. Генетично-модифіковані організми (ГМО):			

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ГАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
1	Харчові продукти, с/г сировина. Корма, комбікорма, премікси. Продукти, що їх містять генетично модифіковані штами-продуценти харчових речовин і харчових добавок: вироблені з використанням генетично модифікованих мікроорганізмів.	Виявлення, ідентифікація та кількісний вміст ГМО ДНК рослин: кукурудзи (ген зеїну), сої (ген лектину), ріпаку (ген круцефаліну) та ін.	ДСТУ CEN/TS 15568:2008 ДСТУ ISO 21569:2008 ДСТУ ISO 21570:2008 ДСТУ ISO 21571:2008 ДСТУ ISO 21572:2006 ДСТУ ISO 24276:2008 ДСТУ ISO/TS 21098:2008 ДСТУ 5021:2008 ДСТУ 5021:2008 ДСТУ ISO 13690:2003 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-16 Проведення досліджень на наявність генетично модифікованих організмів, харчових алергенів, видової приналежності тварин методом полімеразно-ланцюгової реакції у режимі реального часу

6.2. Видова приналежність тварин:

1	Харчові продукти, с/г сировина. Корма, комбікорма, премікси.	Виявлення ДНК тварин, птиці, риби	ДСТУ 6051:2008 ДСТУ ISO 21572:2006
---	---	-----------------------------------	---------------------------------------

6.3 Харчові алергени:

1	Харчові продукти, с/г сировина. Вода питна. Змиви з туш птиці. Змиви з навколишнього середовища. Корма, комбікорма, премікси.	Виявлення ДНК алергенів	EN 15634-1:2009 ДСТУ ISO 21572:2006 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-16 Проведення досліджень на наявність генетично модифікованих організмів, харчових алергенів, видової приналежності тварин методом полімеразно-ланцюгової реакції у режимі реального часу
---	--	-------------------------	--

6.4 Мікробіологічні показники:

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ГІВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
1	Харчові продукти, с/г сировина. Вода питна. Змиви з туш птиці. Змиви з навколишнього середовища. Корма, комбікорма, премікси.	Виявлення патогенів методом ПЛР	ДСТУ ISO 22174:2014 ДСТУ ISO 20838:2014 ПВ. ЧРДЛ ДПСС 7.2-232 ПЛР тестування Yeast and Mould BAX® система PCR
2	Продукти харчування (у тому числі дитячого) та корми.	Якісне та кількісне визначення вірусу гепатиту А і норовірусів	ДСТУ/CEN ISO/TS 15216-2:2014 ДСТУ/CEN ISO/TS 15216-1:2014
3	Вода питна централізованого та нецентралізованого водопостачання, (пофасована, фасована, доочищена), вода мінеральна, вода стічна, вода відкритих водоймищ, вода басейнів, змиви з предметів вжитку, ґрунт, лікувальні грязі.	Визначення фрагментів нуклеїнових кислот вірусів гепатитів А, Е, ротавірусів, аденовірусів, коронавірусів, астровірусів, норовірусів, ентеровірусів. Виявлення та диференціації РНК вірусів.	Інструкція по застосуванню набору реагентів для виявлення та диференціації РНК вірусів гепатитів А, Е, ротавірусів, аденовірусів, коронавірусів, астровірусів, норовірусів, ентеровірусів в об'єктах довкілля та клінічному матеріалі методом ПЛР. Інструкція по застосуванню набору реагентів для виявлення та диференціації РНК вірусів в об'єктах довкілля та клінічному матеріалі методом ПЛР.

6.5 Виявлення ДНК/РНК збудників інфекційних хвороб тварин:

1	Біологічний / патологічний матеріал	Виявлення ДНК, РНК збудників інфекційних хвороб тварин та птиці	ДСТУ 6051:2008. ДСТУ 7253:2011 ДСТУ 8664:2016 ПВ ЧРДЛ ДПСС 7.2-241 Процедура випробування по виявленню ДНК (РНК) збудників інфекційних хвороб методом полімеразної ланцюгової реакції у режимі реального часу (ПЛР-РЧ)
---	-------------------------------------	---	---

7. Ветеринарно-санітарна експертиза:

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
1	Молоко та молочні продукти	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 3662:2018 п.5.1.2 ДСТУ 4274:2019 п.5.1.2 ДСТУ 4399:2005 п.5.2.1 ДСТУ 8563:2015 п.5.1.2 ДСТУ 4421 : 2005 п.5.1.2 ДСТУ 4395 :2005 п.4.1 ДСТУ 4554 :2006 п.4.1 ДСТУ 6031 : 2008 п.4.1 ДСТУ 7996 :2015 п.4.3 ДСТУ 7065:2009 п.4.1 ДСТУ 2661:2010 п.5.2 ДСТУ 4418:2005 п.4.1.1 ДСТУ4417:2005 п.4.3 ДСТУ 8131:2015 п.5.1.2 ДСТУ 4565:2006 п.4.1 ДСТУ 7006:2009 п.4.3 ДСТУ 4273:2015 п.5.1.2 ДСТУ 4343:2004 п.4.1 ДСТУ 4503:2005 п.4.3 ДСТУ4539:2005 п.4.1 ДСТУ 4540:2006 п.4.1 ДСТУ4552:2006 п.4.3 ДСТУ 4635:2006 п.4.2.1 ДСТУ4669:2006 п.4.1 ДСТУ 4733:2007 п.4.1 ДСТУ 4734:2007 п.4.3 ДСТУ 4735:2007 п.4.1 ДСТУ 7519:2014 п.5.1.2 Наказ № 49 від 20.04.2004р.«Правила ВСЕ молока

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації» п.8.1
		Кількість соматичних клітин (КСК)	ДСТУ ISO 13366-1/IDF-1:2014 ДСТУ ISO 13366-2/IDF-2:2014 ПВ ЧРДЛ ДПСС 7.2-216 Визначення соматичних клітин у молоці на приладі «Екомілк»
		Густина	ДСТУ 6082:2009
		Точка замерзання	ДСТУ ГОСТ 30562:2003
		Лактоза	ДСТУ 7057:2009
		Чистота	ДСТУ 6083:2009
		Кислотність	ДСТУ ISO 5547:2014 ДСТУ ISO 6091:2007 ДСТУ ISO 6092:2007 ДСТУ ISO 1740:2005 ДСТУ 8550:2015 ДСТУ 8551:2015 ГОСТ 30648.5-99 ПВ ЧРДЛ ДПСС 7.2-258 Визначення кислотності у молоці та молочних продуктах
		Масова частка жиру	ДСТУ ISO 2446:2019 ДСТУ ISO 488 : 2007 ДСТУ ISO 11870:2007 ДСТУ ISO 1735:2005 ДСТУ ISO 1854:2005 ДСТУ ISO 885-3/IDF 190-3:2007
		Масова частка білку	ДСТУ ISO 8968-1(-5) : 2005
		Масова частка вологи	ДСТУ ISO 8851-1 / IDF 191-1 :2007 ДСТУ 8552:2015 ДСТУ 8574:2015 ГОСТ 30648.3-99
		Масова частка сухих речовин	ДСТУ ISO 6731:2007

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій  Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ ISO 5534:2005 ДСТУ ISO 2920:2005 ДСТУ ISO 3728:2005 ДСТУ ISO 8851-1(-2)IDF 191-2:2007 ДСТУ 8552:2015 ДСТУ 8574:2015
		Масова частка сухого знежиреного молочного залишку (СЗМЗ)	ДСТУ ISO 8851-2 / IDF 191-2 :2007 ДСТУ 8552:2015
		Термостійкість	ДСТУ 6067:2008 ДСТУ 5037 : 2008
		Фальсифікація (аміаком, пероксидом водню, содою, крохмалем)	ДСТУ 7359:2013 ДСТУ 7356:2013 ДСТУ 8378:2015 ПВ.ЧРДІ ДПСС 7.2-268 Визначення фальсифікації молока. Наказ № 49 від 20.04.2004 р. «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації»
		Вміст хлорамфеніколу	ДСТУ 8397:2015
		Масова частка натрію хлориду	ПВ ЧРДІ ДПСС 7.2-38 Визначення хлориду натрію в молочній продукції з азотнокислим сріблом ДСТУ ISO 1738:2005
2	М'ясо, м'ясо птиці, м'ясні продукти та інша тваринна продукція. Консерви м'ясні.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 3143:2013 п.5.1.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.2.1 ДСТУ 4444:2005 п.4.1 ДСТУ 7158:2010 п.4.3 ДСТУ 4823.2 :2007 ДСТУ 7992:2015 п.5.3 ДСТУ 4435:2005 п.4.1 ДСТУ 4436:2005 п.4.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 4591 : 2006 п.4.3 ДСТУ 4532 : 2006 п.4.1 ДСТУ 4531 :2006 п.4.1 ДСТУ 4529 :2006 п.4.3.1 ДСТУ 4670:2006 п.4.2 ДСТУ 4530 :2006 п.4.1 ДСТУ 4427:2005 п.5.1 ДСТУ 4671:2006 п.5.1 ДСТУ 4334:2004 п.5.3 ДСТУ 4433:2005 п.4.3 ДСТУ 4668:2006 п.5.1 ДСТУ 4450:2005 п.4.1 ДСТУ 4437:2005 п.4.3 ДСТУ 4589:2006 п.5.2.1 ДСТУ 4590:2006 п.4.3 ДСТУ 4607:2006 п.4.3 ДСТУ 4668:2006 п.5.1.3 ДСТУ 4670:2006 п.4.1 ДСТУ 4671:2006 п.5.3 ДСТУ 7048:2009 п.4.1 ДСТУ 7049:2009 п.4.3 ДСТУ 6028:2008 п.5.1.2 ДСТУ 7054:2009 п.5.2
		Масова частка вологи	ДСТУ ISO 1442:2005
		Визначення загального вмісту технологічно доданої вологи	ДСТУ 3143:2013 ДСТУ 8377:2015 ПВ. ЧРДІ ДПСС 7.2-53 Визначення загального вмісту технологічно доданої вологи у частинах тушок птиці (хімічний тест)
		Масова частка натрію хлориду	ДСТУ ISO 1841-1:2004 ДСТУ 4939:2008

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПЛАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Масова частка нітриту	ДСТУ ISO 2918:2005
		Масова частка білку	ДСТУ ISO 1871:2003 ДСТУ ISO 937 : 2005
		рН м'яса	Наказ № 28 від 07.06.2002р. «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» п.19.3
		Реакція на пероксидазу (бензидинова проба)	Наказ № 28 від 07.06.2002р. «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток15 п.4
		Реакція з сірчаною кислотою мідю	Наказ № 28 від 07.06.2002р. «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток15 п.1
		Реакція з формаліном (формольна реакція)	Наказ № 28 від 07.06.2002р. «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток15 п.3
		Кількість летких жирних кислот	ДСТУ 8253:2015
		Аміак та солі амонію	ДСТУ 8253:2015
		Масова частка кісткових включень	ГСТУ 46.070-2003 ДСТУ 4435:2005 ДСТУ 4436:2005 ДСТУ 4529:2006 ДСТУ 4530:2006 ДСТУ 4532:2005
		Розмір кісткових включень	ГСТУ 46.070-2003
		Масова частка жиру	ДСТУ ISO 1443:2005 ДСТУ ISO 1444:2005 ДСТУ ISO 2450:2007

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 4941:2008
3	Мед та продукти бджільництва	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 3127-95 п.4.1.3 ДСТУ 4497:2005 п.4.1.2 ДСТУ 4229:2003 п.4.1 ДСТУ 4649:2006 п.4.1.3 ДСТУ 4662:2006 п.5.1 ДСТУ 4666:2006 п.4.1. ДСТУ 4667:2006 п.5.2 ДСТУ 7007:2009 п.4.3 ДСТУ 7172:2010 п.5.2.1
		Масова частка води	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.2
		Масова частка відновлених сахарів та сахарози	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.4
		Діастазне число	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.6
		Вміст гідроксиметилфурфуролу (ГМФ)	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.3.2
		Кислотність	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.10
4	Риба. Рибні продукти, консерви рибні, водорослі та трави морські.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 п.5.1.2 ДСТУ 2284:2010 п.5.1.2 ДСТУ 4378:2005 п.5.1 ДСТУ 4868:2007 п.5.1 ДСТУ 7797:2015 п.5.2 ДСТУ 8095:2015 п.5.2 ДСТУ 7812:2015 п.5.2.1 ДСТУ 4379:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4453:2005 п.4.1 ДСТУ 6025:2008 п.5.1 ДСТУ 8095:2015 п.5.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 8096:2015 п.5.2
		Масова частка води, вологи	ДСТУ 8029:2015
		Масова частка натрію хлористого	ДСТУ 8031:2015
		Масова частка жиру	ДСТУ 8717:2017
5	Фрукти, овочі та продукти їх перероблення.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 8298:2015 п.5.1 ДСТУ 2438:2014 п.5.1.2 ДСТУ 2659-94 п.5.3 ДСТУ 2660-94 п.5.3 ДСТУ 3190-95 п.5.3 ДСТУ 3233-95 п.5.3 ДСТУ 3234-95 п.5.3 ДСТУ 3246-95 п.5.3 ДСТУ 3247-95 п.5.3 ДСТУ 3280-95 п.5.3 ДСТУ 3805-98 п.5.3 ДСТУ 6010:2008 п.5.2 ДСТУ 7033:2009 п.5.2 ДСТУ 7035:2009 п.5.2 ДСТУ 7036:2009 п.5.3.1 ДСТУ 7037:2009 п.5.1.2 ДСТУ 7075:2009 п.5.1.2 ДСТУ 7179:2010 п.5.1 ДСТУ 4722:2007 п.5.2 ДСТУ 7022:2009 п.5.1.2 ДСТУ 691:2004 п.5.3 ДСТУ 692:2004 п.5.3 ДСТУ 7653:2014 п.5.2.1 ДСТУ 8319:2015 п.5.2.1 ДСТУ 8326:2015 п.5.1 ДСТУ 8092:2015 п.5.1.2 ДСТУ 8081:2015 п.5.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7990:2015 п.5.13 ДСТУ 7164:2010 п.5.2 ДСТУ 7165:2010 п.5.2 ДСТУ 4327:2013 п.5.1.2 ДСТУ 4993:2008 п.4.2 ДСТУ 8509:2015 п.5.1 ДСТУ 4697:2006 п.5.2.2 ДСТУ 8002:2015 п.5.2.2 ДСТУ 6009:2008 п.5.1 ДСТУ 6011:2008 п.5.1 ДСТУ 8107:2015 п.5.2 ДСТУ 8147:2015 п.5.2 ДСТУ 8153:2015 п.5.2 ДСТУ 8158:2015 п.5.2 ДСТУ 8325:2015 п.5.2 ДСТУ 8594:2015 п.5.2 ДСТУ 4504:2005 п.4.3 ДСТУ 8900:2019 п.5.1.2
		Масова частка сухих речовин	ДСТУ ISO 2173:2007
		Масова частка вмісту хлоридів	ДСТУ 4939 : 2008
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
6	Яйця та яйце продукти.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4656:2006 п.5.1.2 ДСТУ 5028:2008 п.4.1.2 Наказ № 70 від 07.09.2001р. «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4
		Овоскопія	Наказ № 70 від 07.09.2001р. «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.11
		Масова частка вологи	ГОСТ 30364.1-97

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
7	Води мінеральні та штучно мінералізовані.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак)	ДСТУ 878 : 2006 п.5.1.2
8	Кава	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак)	ДСТУ 4394:2005 п.5.1
9	Чай	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак)	ДСТУ 7174:2010 п.5.1
10	Цукор	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак)	ДСТУ 4624:2006 п.4.3
11	Крохмаль	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак)	ДСТУ 4644:2006 п.5.1.2
12	Жири рослинного і тваринного походження	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак)	ДСТУ 8842 : 2019 п.5.1.2 ДСТУ 4492 : 2017 п.5.2.1
14	Майонези	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак)	ДСТУ 4560:2006 п.5.1.2
15	Сіль кухонна та йодована	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак)	ДСТУ 4886.1:2007 ДСТУ 4307:2004 п.5.1.2
16	Готові кулінарні вироби	калорійність	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-32 Процедура визначення енергетичної цінності харчових продуктів(калорійність готової страви)
		якість термічної обробки	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-33 Визначення якості термічної обробки кулінарних виробів

8. Паразитологічні випробування:

1	Риба та рибна продукція	Виявлення збудників у рибі та рибній продукції та в інших гідробіонтах	Інструкція по санитарно – паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец охлажденная и мороженая), 1989; Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец охлажденная и мороженая), 1989; Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, 1989
---	-------------------------	--	--

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Довідник з лабораторних методів діагностики інвазійних хвороб тварин 2016р. Инструкция 4.2 10-21-25-2006р. Паразитологический контроль качества рыбы и рыбной продукции. Инструкция по санитарно-гельминтологической оценке рыбы, зараженной личинками дифилоботриид и описторхисов. Методические указания по определению возбудителей гельминтозоонозов в пресноводных рыбах. ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-71 Виявлення збудників паразитарних хвороб при дослідженні риби та рибної продукції і інших гідробіонтів
2	М'язева тканина, патологічний/біологічний матеріал	Виявлення збудника трихінельозу тварин	Наказ № 28 від 07.06.2002р. «Правила передзайного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» п.7.48, Додаток 2 Наказ №79 «Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин», 2007 Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, 2016р. Сучасна діагностика трихінельозу (методичні рекомендації) 2014р. Порядок та методи дослідження мяса та мясопродуктів на трихінельоз.(нормативна докум. держ департаменту). ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-70 Проведення досліджень на виявлення личинок трихінел
3	М'язева тканина, патологічний	Виявлення збудника цистицеркозу тварин	Наказ № 28 від 07.06.2002р. «Правила

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	/біологічний матеріал		передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» п.7.44 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 -99 Виявлення збудників цистицеркозу
4	Фекалій тварин, патологічний /біологічний матеріал	Виявлення збудників трематодозів тварин методом седиментації з послідуочим промиванням.	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, 2016р. ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 -206 Виявлення збудників трематодозів тварин методом седиментації з послідуочим промиванням
5	Фекалій тварин, патологічний /біологічний матеріал	Виявлення збудників цестодозів, нематодозів, протозоозів тварин та навколишнього середовища методами флотації.	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, 2016р. Рекомендації щодо діагностики і заходів боротьби з гельмінтозами непарнокопитних тварин; Методичні рекомендації з лабораторної діагностики інвазійних хвороб собак і котів, 2009; Методичні рекомендації ехінококоз гранульозний та мультилокулярний: поширення, проблеми діагностики, лікування та профілактики, 2014р; Рекомендации по диагностике и профилактике балантидиоза свиней, 1984г.; Методические рекомендации по криптоспоридиозу животных (основные методы диагностики), 1990г.; ПВ ЧРДЛ ДПСС 7.2-205 Виявлення збудників цестодозів, нематодозів, протозоозів тварин та навколишнього середовища методами флотації
6	Фекалій тварин, патологічний /біологічний матеріал	Виявлення збудників нематодозів жуйних. Гельмінтоларвоскопія дослідження на	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, 2016р;

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		диктіокаульоз.	Методичні рекомендації що до заходів діагностики та профілактики шлунково-кишкових стронгілятозів ВРХ, 2009 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-207 Виявлення збудників нематодозів жуйних, гельмінтоларвоскопічні дослідження на диктіокаульоз
7	Фекалій тварин, патологічний /біологічний матеріал	Виявлення збудників протозоозів тварин, в т.ч. і бджіл мікроскопічним методом нативного мазка.	ДСТУ 5079:2008 Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, 2016р; Рекомендации по диагностике и профилактике балантидиоза свиней, 1984г.; Методические рекомендации по криптоспоридиозу животных (основные методы диагностики), 1990г.; Методические указания по лабораторным исследованиям на гистомоноз птиц, 1985г. Методика по приготовлению пептонно-агаровой питательной среды для культивирования трихомонад КРС, 1979г; Методические указания по лабораторным исследованиям на лейшманиоз собак. 1985г Инструкция що до попередження та ліквідації хвороб і отруєння бджіл. Наказ №131/5322 2001р. ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-208 Виявлення збудників мікроскопічним методом нативного мазка ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-211 Виявлення збудників інвазійних хвороб бджіл ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-212 Виявлення збудників протозоозів тварин в тому числі і бджіл мікроскопічним методом нативного мазка
8	Кров тварин	Виявлення збудників фляриатозів та	Довідник з лабораторної діагностики основних

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		піроплазмідозів тварин.	паразитарних захворювань.2016р. Методичні вказівки з діагностики філяріатозів тварин,2002р.; Методичні вказівки з діагностики і профілактики дирофіляріозу собак та основних методів лікування, 2005р. Рекомендації про заходи профілактики та терапії сепаріозу ВРХ, 2003р.; Діагностика та заходи боротьби з бабезіозом собак,2002р. Рекомендації з діагностики бабезіозів свійських тварин та заходи боротьби з ними, 2005р. Інструкція про заходи боротьби з анаплазмозом врх.дрх 2000р. ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-209 Виявлення збудників філяріатозів тварин ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-210 Мікроскопічні дослідження з фарбування мазків за методом Романовського
9	Скребки шкіри/біологічний/ матеріал	Виявлення збудників акарозів тварин і бджіл	ДСТУ 7107:2009 Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань.2016р. Методичні рекомендації з лабораторної діагностики акарозів кролів, 2010р; Інструкція що до попередження та ліквідації хвороб і отруєння бджіл наказ № 131/5322 2001 р. ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-211 Виявлення збудників інвазійних хвороб бджіл ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-215 Виявлення збудників акарозів тварин і бджіл
10	Харчові продукти (плодово-овочева,	Виявлення яєць та личинок гельмінтів, цист та	МУК 4.2.3016-12 4.2 Санитарно-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	плодово-ягідна і рослинна продукція)	ооцист кишкових найпростіших у городині та садовині.	паразитологические исследования плодовоовощной, плодоягодной и растительной продукции; Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, 2016 р. Гельминтологические исследования животных и окружающей среды, 1984 г. ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 -20 Виявлення яєць та личинок гельмінтів, цист та ооцист кишкових найпростіших у городині та садовині
11	Об'єкти довкілля (вода питна та стічна)	Виявлення збудників паразитарних хвороб у воді питній та стічній.	ДСТУ 7525:2014 Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, 2016 р. МВ 10.10.2.1.071-00 Санітарно-паразитологічне дослідження води питної, 2000 р. СанПиН 3.2.569.96 "Санитарно-паразитологические показатели опасности объектов окружающей среды"; Инструкция по организации и проведению санитарно-гельминтологических исследований объектов окружающей среды в зоне лесостепных районов в Украинской ССР г.Киев 1985г. ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-18 Виявлення збудників паразитарних захворювань при дослідженні води питної ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-24 Виявлення збудників паразитарних захворювань при дослідженні води стічної
12	Об'єкти довкілля (грунт, пісок, мул)	Виявлення збудників паразитарних хвороб у ґрунті, піску, мулі	МУК 4.2.2661-10 Грунт, пісок, мул. Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, 2016 р. Методы гельминтологических исследований

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			№369 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 -19 Виявлення збудників паразитарних захворювань при дослідженні ґрунту за Романенко Н.А.
13	Пух, перо, вовна	Наявність пухопероїдів у пусі, пір'ях і вовні	Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань , 2016 р. ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-23
9.Вірусологічні випробування:			
1	Патологічний матеріал	Виявлення збудника пташиного грипу	Методичні рекомендації щодо методів лабораторної діагностики грипу птиці, 2011р.п 1, п.2
2	Сироватка крові	Виявлення антитіл проти збудника пташиного грипу	Методичні рекомендації щодо методів лабораторної діагностики грипу птиці, 2011р.п.1,п.5 ПВ. ЧРДЛ ДПСС 7.2-145 Виявлення антитіл до вірусу грипу у сироватках крові птиці та жовтках яєць у вірусологічному відділі
3	Патологічний матеріал	Виявлення збудника хвороби Ньюкасла	Методичні рекомендації щодо методів лабораторної діагностики ньюкаслської хвороби птиці, 2011р.п.1, п.2
4	Сироватка крові	Виявлення антитіл проти збудника хвороби Ньюкасла	Методичні рекомендації щодо методів лабораторної діагностики ньюкаслської хвороби птиці, 2011р.,п.1,п.5
5	Патологічний матеріал	Виявлення збудника сказу	ДСТУ 7053-2009
6	Сироватка крові	Виявлення антитіл до збудника хламідіозу	Настанова із лабораторної діагностики хламідійних інфекцій сільськогосподарських тварин від 20.12.2006,стр.4 -8,16,23-26
7	Сироватка крові	Виявлення антитіл до збудника орнітозу (псіттакозу, хламідіозу) птиці	Настанова із лабораторної діагностики орнітозу (псіттакозу, хламідіозу) птиці від 2005 стор.4-8,24
10. Патоморфологічні випробування:			
1	Трупи та ізольовані органи усіх видів	Патологоанатомічний розтин	РІ.ЧРДЛ ДПСС 7.4-12 Інструкція проведення

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	тварин та птиці	Дослідження ізольованих органів	патологоанатомічного розтину РІ.ЧРДЛ ДПСС 7.4-15 Інструкція комплексу патологоанатомічних змін ДСТУ 7053:2009
2	Трупи та відокремлені голови усіх видів тварин	Розтин черепної коробки для відбору матеріалу на сказ Відбір нижньої щелепи для виявлення біомаркеру тетрацикліну	МР Планування, організація та проведення пероральної імунізації м'ясоїдних тварин проти сказу. Київ- 2018 р. п. 4.2.

11. Випробування фізичним (інструментальним) методом:

1	Повітря робочої зони (закриті приміщення)	Визначення шуму (еквівалентного та максимального рівнів)	ДСТУ ISO 9612:2008 п.4 ГОСТ 23337-78 ДСН 3.3.6.037-99 п.4 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-44 Процедура визначення рівня шуму шумоміром SL322
		Визначення освітленості (природної та штучної)	ДСТУ Б В 2.2-6-97 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-43 Процедура визначення рівня освітленості люксметром TESTO 540
		Мікроклімат: температури повітря відносна вологість повітря швидкості руху повітря	ГОСТ 12.1.005-88 п.2 ДСН 3.3.6.042-99 п.3 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-41 Визначення параметрів мікроклімату (температури і відн. вологості) ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-42 Визначення параметрів мікроклімату (температури і швидкості руху повітря)
		Шкідливі речовини: Вміст оксиду азоту Вміст аміаку Вміст оксиду вуглецю Вміст діоксиду сірки Вміст хлору	ГОСТ 12.1.005-88 п.4 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-50 Визначення концентрації парів шкідливих речовин в повітрі робочої зони приладом ДОЗОР-С-М

12. Випробування ветеринарно-санітарної експертизи на агропродовольчих ринках:

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи № 1 на ринку м. Черкаси Україна, 18001, Черкаська область, місто Черкаси, вулиця Гоголя, 274			
1	Молоко та молочні продукти	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 2661:2010 п.5.2.1 ДСТУ 3662:2018 п.5.3 ДСТУ 4399:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4417:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4554:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4565:2006 п.5.1.2 ДСТУ 7006:2009 п.4.4 ДСТУ 7065:2009 п.5.1.2 ДСТУ 8131:2015 п.5.3 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.1
		кислотність	ПВ.ЧРДЛДПСС 7.2-258 Визначення титрованої кислотності у молоці і молочних продуктах
		густина	ДСТУ 6082:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.2
		група чистоти	ДСТУ 6083:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.5
		масова частка соди	ДСТУ 8378:2015 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		фальсифікація крохмалем	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.6
		Виявлення соматичних клітин	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.8.2
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.7
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.4
		Масова частка сухого знежиреного молочного залишку (СЗМЗ)	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.7
2	М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 7992:2015 ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.1.12 ДСТУ 7158:2010 п.5.1.2 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Реакція з сирчаною кислотою м'ясо	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Реакція на пероксидазу (Бензидинова проба)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (Формольна реакція)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.3
		Проба варки (якість бульйону)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Виявлення збудників фінозу, ехінококозу, трихінельозу	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 2
3	Мед бджолиний	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.4.1.3 «Правила ветеринарно-експертизи меда при продажах на рынках» від 18.07.1995 р. п.2
		Діастазне число	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажах на рынках» від 18.07.1995 р. п.4
		Кислотність	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажах на рынках» від 18.07.1995 р. п.6
		Масова частка води	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажах на рынках» від 18.07.1995 р. п.3.2
		Масова частка відновлювальних цукрів	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажах на рынках» від 18.07.1995 р. п.10
4	Риба та рибні продукти	органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1 ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20 ГОСТ 814-96 п.4.2.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.12
		проба варки (якість бульйону)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		Виявлення збудників (гельмінтів)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.3
5	Фрукти, овочі та продукти їх перероблення.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 2438:2014 п.4.3 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1 ДСТУ 2660-94 п.3.1.1 ДСТУ 3190-95 п.5.1.2 ДСТУ 3233-95 п.3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.6 ДСТУ 3246-95 п.4.1.2 ДСТУ 3247-95 п.4.1.7 ДСТУ 3805-98 п.4.1.1 ДСТУ 4993:2008 п.4.2.1 ДСТУ 6009:2008 п.4.2 ДСТУ 6010:2008 п.5.1 ДСТУ 6011:2008 п.4.1.2 ДСТУ 7033:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7035:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7036:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7037:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7179:2010 п.4.2 ДСТУ 7653:2014 п.4.2 ДСТУ 8107:2015 п.5.1 ДСТУ 8153:2015 п.5.3 ДСТУ 8158:2015 п.5.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 8319:2015 п.4.2 ДСТУ 8325:2015 п.4.4 ДСТУ 8594:2015 п.4.1 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ВСЕ на ринках» від 04.10.1980 р. п.
		масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
6	Рослинна олія	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 ДСТУ 8842:2019
7	Борошно, крупи	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4523:2006 п.4.1 ДСТУ 4524:2006 п.4.1 ДСТУ 4525:2006 п.4.1 ДСТУ 4964:2008 п.5.1 ДСТУ 4965:2008 п.5.1 ДСТУ 5026:2008 п.4.1 ДСТУ 7011:2009 п.4.2 ДСТУ 8791:2018 п.4.1
		Амбарні шкідники	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-308 Визначення зараженості та пошкодженості зерна шкідниками
8	Яйця птиці	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1 ДСТУ 5028:2008 п.4.1.2 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4
		Овоскопія	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4.11
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи № 2 на ринку м. Черкаси: 18034, Черкаська область, місто Черкаси, вулиця Ярославська, 11			
1	Молоко та молочні продукти	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 2661:2010 п.5.2.1 ДСТУ 3662:2018 п.5.3 ДСТУ 4399:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4417:2005 п.5.1.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4554:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4565:2006 п.5.1.2 ДСТУ 7006:2009 п.4.4 ДСТУ 7065:2009 п.5.1.2 ДСТУ 8131:2015 п.5.3 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.1
		кислотність	ПВ.ЧРДЛДПСС 7.2-258 Визначення титрованої кислотності у молоці і молочних продуктах
		густина	ДСТУ 6082:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.2
		група чистоти	ДСТУ 6083:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.5
		масова частка соди	ДСТУ 8378:2015 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.3
		фальсифікація крохмалем	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.6
		виявлення соматичних клітин	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.8.2
2	М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 7992:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.1.12 ДСТУ 7158:2010 п.5.1.2 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Реакція з сірчаною кислотою мідю	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (Бензидинова проба)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (Формольна реакція)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.3
		Проба варки (якість бульйону)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Виявлення збудників фінозу, ехінококозу, трихінельозу	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 2
3	Мед бджолиний	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.4.1.3 «Правила ветеринарно-експертизи меда при продажі на ринках» від 18.07.1995 р. п.2
4	Риба та рибні продукти	органолептична оцінка	ДСТУ 8451:2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		(зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1 ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20 ГОСТ 814-96 п.4.2.3 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		реакція з сірчаною кислотою міддю	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.12
		проба варки (якість бульйону)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		Виявлення збудників (гельмінтів)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.3
5	Фрукти, овочі та продукти їх перероблення	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 2438:2014 п.4.3 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1 ДСТУ 2660-94 п.3.1.1 ДСТУ 3190-95 п.5.1.2 ДСТУ 3233-95 п.3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.6 ДСТУ 3246-95 п.4.1.2 ДСТУ 3247-95 п.4.1.7 ДСТУ 3805-98 п.4.1.1 ДСТУ 4993:2008 п.4.2.1 ДСТУ 6009:2008 п.4.2 ДСТУ 6010:2008 п.5.1 ДСТУ 6011:2008 п.4.1.2 ДСТУ 7033:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7035:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7036:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7037:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7179:2010 п.4.2 ДСТУ 7653:2014 п.4.2 ДСТУ 8107:2015 п.5.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 8153:2015 п.5.3 ДСТУ 8158:2015 п.5.3 ДСТУ 8319:2015 п.4.2 ДСТУ 8325:2015 п.4.4 ДСТУ 8594:2015 п.4.1 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ВСЕ на ринках» від 04.10.1980 р. п.
		масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
6	Рослинна олія	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 ДСТУ 8842:2019
7	Борошно, крупи	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4523:2006 п.4.1 ДСТУ 4524:2006 п.4.1 ДСТУ 4525:2006 п.4.1 ДСТУ 4964:2008 п.5.1 ДСТУ 4965:2008 п.5.1 ДСТУ 5026:2008 п.4.1 ДСТУ 7011:2009 п.4.2 ДСТУ 8791:2018 п.4.1
		Амбарні шкідники	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-308 Визначення зараженості та пошкодженості зерна шкідниками
8	Яйця птиці	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1 ДСТУ 5028:2008 п.4.1.2 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4
		Овоскопія	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4.11
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи № 3 на ринку м. Черкаси: 18031, Черкаська область, місто Черкаси, вулиця Шевченка, 341			
1	Молоко та молочні продукти.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 2661:2010 п.5.2.1 ДСТУ 3662:2018 п.5.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 4399:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4417:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4554:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4565:2006 п.5.1.2 ДСТУ 7006:2009 п.4.4 ДСТУ 7065:2009 п.5.1.2 ДСТУ 8131:2015 п.5.3 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.1
		кислотність	ПВ.ЧРДЛДПСС 7.2-258 Визначення титрованої кислотності у молоці і молочних продуктах
		густина	ДСТУ 6082:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.2
		група чистоти	ДСТУ 6083:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.5
		масова частка соди	ДСТУ 8378:2015 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.3
		фальсифікація крохмалем	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.6
		Виявлення соматичних клітин	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.8.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
2	М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 7992:2015 ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.1.12 ДСТУ 7158:2010 п.5.1.2 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Реакція з сірчаною кислотою мідю	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (Бензидинова проба)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (Формольна реакція)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.3
		Проба варки (якість бульйону)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Виявлення збудників фінозу, ехінококозу, трихінельозу	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 2
3	Мед бджолиний	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак,	ДСТУ 4497:2005 п.4.1.3 «Правила ветеринарно-експертизи меда при

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		консистенція)	продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.2
4	Риба та рибні продукти	органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1 ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20 ГОСТ 814-96 п.4.2.3 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		реакція з сірчанокислою міддю	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.12
		проба варки (якість бульйону)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		Виявлення збудників (гельмінтів)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.3
5	Фрукти, овочі та продукти їх перероблення	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 2438:2014 п.4.3 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1 ДСТУ 2660-94 п.3.1.1 ДСТУ 3190-95 п.5.1.2 ДСТУ 3233-95 п.3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.6 ДСТУ 3246-95 п.4.1.2 ДСТУ 3247-95 п.4.1.7 ДСТУ 3805-98 п.4.1.1 ДСТУ 4993:2008 п.4.2.1 ДСТУ 6009:2008 п.4.2 ДСТУ 6010:2008 п.5.1 ДСТУ 6011:2008 п.4.1.2 ДСТУ 7033:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7035:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7036:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7037:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7179:2010 п.4.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7653:2014 п.4.2 ДСТУ 8107:2015 п.5.1 ДСТУ 8153:2015 п.5.3 ДСТУ 8158:2015 п.5.3 ДСТУ 8319:2015 п.4.2 ДСТУ 8325:2015 п.4.4 ДСТУ 8594:2015 п.4.1 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ВСЕ на ринках» від 04.10.1980 р. п.
		масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
6	Рослинна олія	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 ДСТУ 8842:2019
7	Борошно, крупи	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4523:2006 п.4.1 ДСТУ 4524:2006 п.4.1 ДСТУ 4525:2006 п.4.1 ДСТУ 4964:2008 п.5.1 ДСТУ 4965:2008 п.5.1 ДСТУ 5026:2008 п.4.1 ДСТУ 7011:2009 п.4.2 ДСТУ 8791:2018 п.4.1
		Амбарні шкідники	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-308 Визначення зараженості та пошкодженості зерна шкідниками
8	Яйця птиці	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1 ДСТУ 5028:2008 п.4.1.2 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4
		Овоскопія	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4.11

Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи № 4 на ринку м. Черкаси, 18008, Черкаська область, місто Черкаси, вулиця Вернигори, 4

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
1	Молоко та молочні продукти.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 2661:2010 п.5.2.1 ДСТУ 3662:2018 п.5.3 ДСТУ 4399:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4417:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4554:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4565:2006 п.5.1.2 ДСТУ 7006:2009 п.4.4 ДСТУ 7065:2009 п.5.1.2 ДСТУ 8131:2015 п.5.3 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації» Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.1
		кислотність	ПВ.ЧРДЛДПСС 7.2-258 Визначення титрованої кислотності у молоці і молочних продуктах
		густина	ДСТУ 6082:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації» Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.2
		група чистоти	ДСТУ 6083:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації» Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.5
		масова частка соди	ДСТУ 8378:2015 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації» Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.3
		фальсифікація крохмалем	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації» Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.6
		Виявлення смагличних клітин	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.8.2
2	М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 7992:2015 ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.1.12 ДСТУ 7158:2010 п.5.1.2 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Реакція з сірчаною кислотою мідю	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (Бензидинова проба)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (Формольна реакція)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.3
		Проба варки (якість бульйону)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Виявлення збудників фінозу, скарлатини, трихінемозу	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
3	Мед бджолиний	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.4.1.3 «Правила ветеринарно-експертизы меда при продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.2
4	Риба та рибні продукти	органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1 ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20 ГОСТ 814-96 п.4.2.3 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		реакція з сірчанокислою міддю	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.12
		проба варки (якість бульйону)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		Виявлення збудників (гельмінтів)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.3
5	Фрукти, овочі та продукти їх перероблення	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 2438:2014 п.4.3 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1 ДСТУ 2660-94 п.3.1.1 ДСТУ 3190-95 п.5.1.2 ДСТУ 3233-95 п.3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.6 ДСТУ 3246-95 п.4.1.2 ДСТУ 3247-95 п.4.1.7 ДСТУ 3805-98 п.4.1.1 ДСТУ 4993:2008 п.4.2.1 ДСТУ 6009:2008 п.4.2 ДСТУ 6010:2008 п.5.1 ДСТУ 6011:2008 п.4.1.2 ДСТУ 7033:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7035:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7036:2009 п.5.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7037:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7179:2010 п.4.2 ДСТУ 7653:2014 п.4.2 ДСТУ 8107:2015 п.5.1 ДСТУ 8153:2015 п.5.3 ДСТУ 8158:2015 п.5.3 ДСТУ 8319:2015 п.4.2 ДСТУ 8325:2015 п.4.4 ДСТУ 8594:2015 п.4.1 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ВСЕ на ринках» від 04.10.1980 р. п.
		масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
6	Рослинна олія	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 ДСТУ 8842:2019
7	Борошно, крупи	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4523:2006 п.4.1 ДСТУ 4524:2006 п.4.1 ДСТУ 4525:2006 п.4.1 ДСТУ 4964:2008 п.5.1 ДСТУ 4965:2008 п.5.1 ДСТУ 5026:2008 п.4.1 ДСТУ 7011:2009 п.4.2 ДСТУ 8791:2018 п.4.1
		Амбарні шкідники	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-308 Визначення зараженості та пошкодженості зерна шкідниками
8	Яйця птиці	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1 ДСТУ 5028:2008 п.4.1.2 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4
		Овоскопія	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4.11
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи № 6 на ринку м. Черкаси: 18007, Черкаська область, місто Черкаси, Смілянська, 144			
1	Молоко та молочні продукти.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 2661:2010 п.5.2.1 ДСТУ 3662:2018 п.5.3 ДСТУ 4399:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4417:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4554:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4565:2006 п.5.1.2 ДСТУ 7006:2009 п.4.4 ДСТУ 7065:2009 п.5.1.2 ДСТУ 8131:2015 п.5.3 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.1
		кислотність	ПВ.ЧРДЛДПСС 7.2-258 Визначення титрованої кислотності у молоці і молочних продуктах
		густина	ДСТУ 6082:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.2
		група чистоти	ДСТУ 6083:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.5
		масова частка соди	ДСТУ 8378:2015 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		фальсифікація крохмалем	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.6
		Виявлення соматичних клітин	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.8.2
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.7
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.4
		Масова частка сухого знежиреного молочного залишку (СЗМЗ)	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.7
2	М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 7992:2015 ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.1.12 ДСТУ 7158:2010 п.5.1.2 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Реакція з сірчанокислим міддю	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (Бензидинова проба)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (Формольна реакція)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.3
		Проба варки (якість бульйону)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Виявлення збудників фінозу, ехінококозу, трихінельозу	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 2
3	Мед бджолиний	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.4.1.3 «Правила ветеринарно-експертизи меда при продажі на рынках» від 18.07.1995 р. п.2
4	Риба та рибні продукти	органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1 ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20 ГОСТ 814-96 п.4.2.3 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		реакція з сірчаною кислотою міддю	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.12
		проба варки (якість бульйону)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення збудників (гельмінтів)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.3
5	Фрукти, овочі та продукти їх перероблення.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 2438:2014 п.4.3 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1 ДСТУ 2660-94 п.3.1.1 ДСТУ 3190-95 п.5.1.2 ДСТУ 3233-95 п.3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.6 ДСТУ 3246-95 п.4.1.2 ДСТУ 3247-95 п.4.1.7 ДСТУ 3805-98 п.4.1.1 ДСТУ 4993:2008 п.4.2.1 ДСТУ 6009:2008 п.4.2 ДСТУ 6010:2008 п.5.1 ДСТУ 6011:2008 п.4.1.2 ДСТУ 7033:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7035:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7036:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7037:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7179:2010 п.4.2 ДСТУ 7653:2014 п.4.2 ДСТУ 8107:2015 п.5.1 ДСТУ 8153:2015 п.5.3 ДСТУ 8158:2015 п.5.3 ДСТУ 8319:2015 п.4.2 ДСТУ 8325:2015 п.4.4 ДСТУ 8594:2015 п.4.1 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ВСЕ на ринках» від 04.10.1980 р. п. ДСТУ 4948:2008
		масова частка нітратів	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
6	Рослинна олія	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 ДСТУ 8842:2019
7	Борошно, крупи	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4523:2006 п.4.1 ДСТУ 4524:2006 п.4.1 ДСТУ 4525:2006 п.4.1 ДСТУ 4964:2008 п.5.1 ДСТУ 4965:2008 п.5.1 ДСТУ 5026:2008 п.4.1 ДСТУ 7011:2009 п.4.2 ДСТУ 8791:2018 п.4.1
		Амбарні шкідники	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-308 Визначення зараженості та пошкодженості зерна шкідниками
8	Яйця птиці	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1 ДСТУ 5028:2008 п.4.1.2 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4
		Овоскопія	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4.11
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку м. Сміла: 20709, Черкаська область, місто Сміла, Базарна площа, 1			
1	Молоко та молочні продукти.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 2661:2010 п.5.2.1 ДСТУ 3662:2018 п.5.3 ДСТУ 4399:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4417:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4554:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4565:2006 п.5.1.2 ДСТУ 7006:2009 п.4.4 ДСТУ 7065:2009 п.5.1.2 ДСТУ 8131:2015 п.5.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.1
		кислотність	ПВ.ЧРДІДПСС 7.2-258 Визначення титрованої кислотності у молоці і молочних продуктах
		густина	ДСТУ 6082:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.2
		група чистоти	ДСТУ 6083:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.5
		масова частка соди	ДСТУ 8378:2015 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.3
		фальсифікація крохмалем	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.6
		Виявлення соматичних клітин	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.8.2
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.7
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.4

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Масова частка сухого знежиреного молочного залишку (СЗМЗ)	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації» Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.7
2	М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 7992:2015 ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.1.12 ДСТУ 7158:2010 п.5.1.2 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Реакція з сірчаною кислотою мідю	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (Бензидинова проба)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (Формольна реакція)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.3
		Проба варки (якість бульйону)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Виявлення збудників фріозу, ехінококозу, трихінельозу	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 2
3	Мед бджолиний	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.4.1.3 «Правила ветеринарно-експертизи меда при продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.2
		Діастазне число	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.4
		Кислотність	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.6
		Масова частка води	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.3.2
		Масова частка відновлювальних цукрів	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.10
4	Риба та рибні продукти	органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1 ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20 ГОСТ 814-96 п.4.2.3 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		реакція з сірчаною кислотою міддю	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.12
		проба варки (якість бульйону)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		Виявлення збудників (гельмінтів)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.3
5	Фрукти, овочі та продукти їх перероблення.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 2438:2014 п.4.3 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1 ДСТУ 2660-94 п.3.1.1 ДСТУ 3190-95 п.5.1.2 ДСТУ 3233-95 п.3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.6

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 3246-95 п.4.1.2 ДСТУ 3247-95 п.4.1.7 ДСТУ 3805-98 п.4.1.1 ДСТУ 4993:2008 п.4.2.1 ДСТУ 6009:2008 п.4.2 ДСТУ 6010:2008 п.5.1 ДСТУ 6011:2008 п.4.1.2 ДСТУ 7033:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7035:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7036:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7037:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7179:2010 п.4.2 ДСТУ 7653:2014 п.4.2 ДСТУ 8107:2015 п.5.1 ДСТУ 8153:2015 п.5.3 ДСТУ 8158:2015 п.5.3 ДСТУ 8319:2015 п.4.2 ДСТУ 8325:2015 п.4.4 ДСТУ 8594:2015 п.4.1 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ВСЕ на ринках» від 04.10.1980 р. п. ДСТУ 4948:2008
		масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
6	Рослинна олія	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 ДСТУ 8842:2019
7	Борошно, крупи	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4523:2006 п.4.1 ДСТУ 4524:2006 п.4.1 ДСТУ 4525:2006 п.4.1 ДСТУ 4964:2008 п.5.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2025
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 4965:2008 п.5.1 ДСТУ 5026:2008 п.4.1 ДСТУ 7011:2009 п.4.2 ДСТУ 8791:2018 п.4.1
		Амбарні шкідники	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-308 Визначення зараженості та пошкодженості зерна шкідниками
8	Яйця птиці	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1 ДСТУ 5028:2008 п.4.1.2 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4
		Овоскопія	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4.11
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку ст. ім. Т.Г.Шевченка: 20706, Черкаська область, місто Сміла ст.ім.Т.Г.Шевченка, вулиця Телеграфна, 1			
1	Молоко та молочні продукти.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 2661:2010 п.5.2.1 ДСТУ 3662:2018 п.5.3 ДСТУ 4399:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4417:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4554:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4565:2006 п.5.1.2 ДСТУ 7006:2009 п.4.4 ДСТУ 7065:2009 п.5.1.2 ДСТУ 8131:2015 п.5.3 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.1
		кислотність	ПВ.ЧРДЛДПСС 7.2-258 Визначення титрованої кислотності у молоці і молочних продуктах

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		густина	ДСТУ 6082:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.2
		група чистоти	ДСТУ 6083:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.5
		масова частка соди	ДСТУ 8378:2015 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.3
		фальсифікація крохмалем	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.6
		Виявлення соматичних клітин	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.8.2
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.7
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.4
		Масова частка сухого знежиреного молочного залишку (СЗМЗ)	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.7
2	М'ясо, м'ясні продукти та інша	Органолептична оцінка	ДСТУ 4823.2:2007

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	тваринна продукція.	(зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 7992:2015 ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.1.12 ДСТУ 7158:2010 п.5.1.2 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Реакція з сірчаною кислотою мідю	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (Бензидинова проба)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (Формольна реакція)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.3
		Проба варки (якість бульйону)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Виявлення збудників фінозу, ехінококозу, трихінельозу	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			Додаток 2
3	Мед бджолиний	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.4.1.3 «Правила ветеринарно-експертизи меда при продажах на рынках» від 18.07.1995 р. п.2
		Діастазне число	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажах на рынках» від 18.07.1995 р. п.4
		Кислотність	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажах на рынках» від 18.07.1995 р. п.6
		Масова частка води	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажах на рынках» від 18.07.1995 р. п.3.2
		Масова частка відновлювальних цукрів	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажах на рынках» від 18.07.1995 р. п.10
4	Риба та рибні продукти	органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1 ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20 ГОСТ 814-96 п.4.2.3 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		реакція з сірчаною кислотою міддю	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.12
		проба варки (якість бульйону)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		Виявлення збудників (гельмінтів)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.3
5	Фрукти, овочі та продукти їх перероблення.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 2438:2014 п.4.3 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1 ДСТУ 2660-94 п.3.1.1 ДСТУ 3190-95 п.5.1.2 ДСТУ 3233-95 п.3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.6 ДСТУ 3246-95 п.4.1.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 3247-95 п.4.1.7 ДСТУ 3805-98 п.4.1.1 ДСТУ 4993:2008 п.4.2.1 ДСТУ 6009:2008 п.4.2 ДСТУ 6010:2008 п.5.1 ДСТУ 6011:2008 п.4.1.2 ДСТУ 7033:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7035:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7036:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7037:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7179:2010 п.4.2 ДСТУ 7653:2014 п.4.2 ДСТУ 8107:2015 п.5.1 ДСТУ 8153:2015 п.5.3 ДСТУ 8158:2015 п.5.3 ДСТУ 8319:2015 п.4.2 ДСТУ 8325:2015 п.4.4 ДСТУ 8594:2015 п.4.1 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ВСЕ на ринках» від 04.10.1980 р. п.
		масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
6	Рослинна олія	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 ДСТУ 8842:2019
7	Борошно, крупи	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4523:2006 п.4.1 ДСТУ 4524:2006 п.4.1 ДСТУ 4525:2006 п.4.1 ДСТУ 4964:2008 п.5.1 ДСТУ 4965:2008 п.5.1 ДСТУ 5026:2008 п.4.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Амбарні шкідники	ДСТУ 7011:2009 п.4.2 ДСТУ 8791:2018 п.4.1 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-308 Визначення зараженості та пошкодженості зерна шкідниками
8	Яйця птиці	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1 ДСТУ 5028:2008 п.4.1.2 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4
		Овоскопія	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4.11
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку м. Кам'янка: 20802, Черкаська область, місто Кам'янка, вулиця Гоголя, 63			
1	Молоко та молочні продукти.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 2661:2010 п.5.2.1 ДСТУ 3662:2018 п.5.3 ДСТУ 4399:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4417:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4554:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4565:2006 п.5.1.2 ДСТУ 7006:2009 п.4.4 ДСТУ 7065:2009 п.5.1.2 ДСТУ 8131:2015 п.5.3 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.1
		кислотність	ПВ.ЧРДЛДПСС 7.2-258 Визначення титрованої кислотності у молоці і молочних продуктах
		густина	ДСТУ 6082:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.2
		група чистоти	ДСТУ 6083:2009

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.5
		масова частка соди	ДСТУ 8378:2015 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.3
		фальсифікація крохмалем	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.6
		Виявлення соматичних клітин	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.8.2
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.7
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.4
		Масова частка сухого знежиреного молочного залишку (СЗМЗ)	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.7
2	М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 7992:2015 ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.1.12 ДСТУ 7158:2010 п.5.1.2 «Правила передзабійного ветеринарного огляду

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Реакція з сірчаною кислотою мідю	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (Бензидинова проба)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (Формольна реакція)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.3
		Проба варки (якість бульйону)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Виявлення збудників фінозу, ехінококозу, трихінельозу	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 2
3	Мед бджолиний	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.4.1.3 «Правила ветеринарно-експертизи меда при продажу на рынках» від 18.07.1995 р. п.2
		Діастазне число	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажу на рынках» від 18.07.1995 р. п.4
		Кислотність	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажу на рынках» від 18.07.1995 р. п.6
		Масова частка води	«Правила ветеринарно-експертизи меда при

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Масова частка відновлювальних цукрів	продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.3.2 «Правила ветеринарно-экспертизы меда при продаже на рынках» від 18.07.1995 р. п.10
4	Риба та рибні продукти	органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1 ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20 ГОСТ 814-96 п.4.2.3 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		реакція з сірчаною кислотою міддю	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.12
		проба варки (якість бульйону)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		Виявлення збудників (гельмінтів)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.3
5	Фрукти, овочі та продукти їх перероблення.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 2438:2014 п.4.3 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1 ДСТУ 2660-94 п.3.1.1 ДСТУ 3190-95 п.5.1.2 ДСТУ 3233-95 п.3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.6 ДСТУ 3246-95 п.4.1.2 ДСТУ 3247-95 п.4.1.7 ДСТУ 3805-98 п.4.1.1 ДСТУ 4993:2008 п.4.2.1 ДСТУ 6009:2008 п.4.2 ДСТУ 6010:2008 п.5.1 ДСТУ 6011:2008 п.4.1.2 ДСТУ 7033:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7035:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7036:2009 п.5.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2025
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 7037:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7179:2010 п.4.2 ДСТУ 7653:2014 п.4.2 ДСТУ 8107:2015 п.5.1 ДСТУ 8153:2015 п.5.3 ДСТУ 8158:2015 п.5.3 ДСТУ 8319:2015 п.4.2 ДСТУ 8325:2015 п.4.4 ДСТУ 8594:2015 п.4.1 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ВСЕ на ринках» від 04.10.1980 р. п.
		масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
6	Рослинна олія	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 ДСТУ 8842:2019
7	Борошно, крупи	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4523:2006 п.4.1 ДСТУ 4524:2006 п.4.1 ДСТУ 4525:2006 п.4.1 ДСТУ 4964:2008 п.5.1 ДСТУ 4965:2008 п.5.1 ДСТУ 5026:2008 п.4.1 ДСТУ 7011:2009 п.4.2 ДСТУ 8791:2018 п.4.1
		Амбарні шкідники	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-308 Визначення зараженості та пошкодженості зерна шкідниками
8	Яйця птиці	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1 ДСТУ 5028:2008 п.4.1.2 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4
		Овоскопія	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4.11
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку м. Чигирин: 20903, Черкаська область, місто Чигирин, вулиця Короленка, 8			
1	Молоко та молочні продукти.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 2661:2010 п.5.2.1 ДСТУ 3662:2018 п.5.3 ДСТУ 4399:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4417:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4554:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4565:2006 п.5.1.2 ДСТУ 7006:2009 п.4.4 ДСТУ 7065:2009 п.5.1.2 ДСТУ 8131:2015 п.5.3 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.1
		кислотність	ПВ.ЧРДЛДПСС 7.2-258 Визначення титрованої кислотності у молоці і молочних продуктах
		густина	ДСТУ 6082:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.2
		група чистоти	ДСТУ 6083:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.5
		масова частка соди	ДСТУ 8378:2015 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		фальсифікація крохмалем	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.6
		Виявлення соматичних клітин	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.8.2
2	М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 7992:2015 ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.1.12 ДСТУ 7158:2010 п.5.1.2 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Реакція з сірчаною кислотою мідю	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (Бензидинова проба)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (Формольна реакція)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.3
		Проба варки (якість бульйону)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення збудників фінозу, ехінококозу, трихінельозу	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 2
3	Мед бджолиний	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.4.1.3 «Правила ветеринарно-експертизи меда при продажі на рынках» від 18.07.1995 р. п.2
		Діастазне число	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажі на рынках» від 18.07.1995 р. п.4
		Кислотність	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажі на рынках» від 18.07.1995 р. п.6
		Масова частка води	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажі на рынках» від 18.07.1995 р. п.3.2
		Масова частка відновлювальних цукрів	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажі на рынках» від 18.07.1995 р. п.10
4	Риба та рибні продукти	органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1 ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20 ГОСТ 814-96 п.4.2.3 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		реакція з сірчаною кислотою міддю	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.12
		проба варки (якість бульйону)	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		Виявлення збудників (гельмінтів)	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
5	Фрукти, овочі та продукти їх перероблення.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 2438:2014 п.4.3 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1 ДСТУ 2660-94 п.3.1.1 ДСТУ 3190-95 п.5.1.2 ДСТУ 3233-95 п.3.1.4 ДСТУ 3234-95 п.3.1.6 ДСТУ 3246-95 п.4.1.2 ДСТУ 3247-95 п.4.1.7 ДСТУ 3805-98 п.4.1.1 ДСТУ 4993:2008 п.4.2.1 ДСТУ 6009:2008 п.4.2 ДСТУ 6010:2008 п.5.1 ДСТУ 6011:2008 п.4.1.2 ДСТУ 7033:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7035:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7036:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7037:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7179:2010 п.4.2 ДСТУ 7653:2014 п.4.2 ДСТУ 8107:2015 п.5.1 ДСТУ 8153:2015 п.5.3 ДСТУ 8158:2015 п.5.3 ДСТУ 8319:2015 п.4.2 ДСТУ 8325:2015 п.4.4 ДСТУ 8594:2015 п.4.1 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ВСЕ на ринках» від 04.10.1980 р. п. ДСТУ 4948:2008
6	Рослинна олія	масова частка нітратів Органолептична оцінка	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		(зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 8842:2019
7	Борошно, крупи	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4523:2006 п.4.1 ДСТУ 4524:2006 п.4.1 ДСТУ 4525:2006 п.4.1 ДСТУ 4964:2008 п.5.1 ДСТУ 4965:2008 п.5.1 ДСТУ 5026:2008 п.4.1 ДСТУ 7011:2009 п.4.2 ДСТУ 8791:2018 п.4.1
		Амбарні шкідники	ПВ.ЧРДІ ДПСС 7.2-308 Визначення зараженості та пошкодженості зерна шкідниками
8	Яйця птиці	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1 ДСТУ 5028:2008 п.4.1.2 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4
		Овоскопія	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4.11
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку м. Канів: 19004, Черкаська область, місто Канів, вулиця Енергетиків, 5/А			
1	Молоко та молочні продукти.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 2661:2010 п.5.2.1 ДСТУ 3662:2018 п.5.3 ДСТУ 4399:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4417:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4418:2005 п.5.1.2 ДСТУ 4554:2006 п.5.1.2 ДСТУ 4565:2006 п.5.1.2 ДСТУ 7006:2009 п.4.4 ДСТУ 7065:2009 п.5.1.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 8131:2015 п.5.3 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.1
		кислотність	ПВ.ЧРДЛДПСС 7.2-258 Визначення титрованої кислотності у молоці і молочних продуктах
		густина	ДСТУ 6082:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.2
		група чистоти	ДСТУ 6083:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.5
		масова частка соди	ДСТУ 8378:2015 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.3
		фальсифікація крохмалем	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.10.2.6
		Виявлення соматичних клітин	«Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.8.2
		Масова частка білку	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.7
		Масова частка жиру	ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Масова частка сухого знежиреного молочного залишку (СЗМЗ)	20.04.2004 р. п.8.4 ДСТУ 7057:2009 «Правила ВСЕ молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації » Наказ № 49 від 20.04.2004 р. п.8.7
2	М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4823.2:2007 ДСТУ 7992:2015 ДСТУ 3143:2013 п.5.2.2 ДСТУ 6030:2008 п.5.1.12 ДСТУ 7158:2010 п.5.1.2 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Реакція з сірчаною кислотою мідю	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (Бензидинова проба)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (Формольна реакція)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 15 п.3
		Проба варки (якість бульйону)	«Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 п.19.3
		Виявлення збудників фінозу, ехінококозу,	«Правила передзабійного ветеринарного огляду

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		трихінельозу	тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Наказ № 28 від 07.07.2002 Додаток 2
3	Мед бджолиний	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.4.1.3 «Правила ветеринарно-експертизи меда при продажі на рынках» від 18.07.1995 р. п.2
		Діастазне число	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажі на рынках» від 18.07.1995 р. п.4
		Кислотність	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажі на рынках» від 18.07.1995 р. п.6
		Масова частка води	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажі на рынках» від 18.07.1995 р. п.3.2
		Масова частка відновлювальних цукрів	«Правила ветеринарно-експертизи меда при продажі на рынках» від 18.07.1995 р. п.10
4	Риба та рибні продукти	органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 ДСТУ 2284:2010 п.5.3.1 ДСТУ 4868:2007 п.5.3.20 ГОСТ 814-96 п.4.2.3 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		реакція з сірчаною кислотою міддю	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.12
		проба варки (якість бульйону)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.2
		Виявлення збудників (гельмінтів)	«Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», 1989 г. п.3
5	Фрукти, овочі та продукти їх перероблення.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 2438:2014 п.4.3 ДСТУ 2659-94 п.3.1.1 ДСТУ 2660-94 п.3.1.1 ДСТУ 3190-95 п.5.1.2 ДСТУ 3233-95 п.3.1.4

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 3234-95 п.3.1.6 ДСТУ 3246-95 п.4.1.2 ДСТУ 3247-95 п.4.1.7 ДСТУ 3805-98 п.4.1.1 ДСТУ 4993:2008 п.4.2.1 ДСТУ 6009:2008 п.4.2 ДСТУ 6010:2008 п.5.1 ДСТУ 6011:2008 п.4.1.2 ДСТУ 7033:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7035:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7036:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7037:2009 п.5.1.1 ДСТУ 7179:2010 п.4.2 ДСТУ 7653:2014 п.4.2 ДСТУ 8107:2015 п.5.1 ДСТУ 8153:2015 п.5.3 ДСТУ 8158:2015 п.5.3 ДСТУ 8319:2015 п.4.2 ДСТУ 8325:2015 п.4.4 ДСТУ 8594:2015 п.4.1 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ВСЕ на ринках» від 04.10.1980 р. п.
		масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008
6	Рослинна олія	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 4492:2017 п.5.1.1 ДСТУ 8842:2019
7	Борошно, крупи	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4523:2006 п.4.1 ДСТУ 4524:2006 п.4.1 ДСТУ 4525:2006 п.4.1 ДСТУ 4964:2008 п.5.1

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 4965:2008 п.5.1 ДСТУ 5026:2008 п.4.1 ДСТУ 7011:2009 п.4.2 ДСТУ 8791:2018 п.4.1
		Амбарні шкідники	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-308 Визначення зараженості та пошкодженості зерна шкідниками
8	Яйця птиці	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 4656:2006 п.5.2.1 ДСТУ 5028:2008 п.4.1.2 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4
		Овоскопія	«Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» Наказ № 70 від 07.09.2001 п.4.11

13. Відбирання зразків для випробувань: 18008, місто Черкаси, вулиця Смілянська, будинок 120 (основний офіс)

1	Молоко і молочні продукти	Відбір зразків	ДСТУ ISO 707:2002
2	М'ясо птиці	Відбір зразків	ГОСТ 7702.0-74
3	М'ясо свині, ВРХ, барана та ін.	Відбір зразків	ДСТУ 7992:2015
4	Риба і рибні продукти	Відбір зразків	ДСТУ 7972:2015
5	Яйця і яєчні продукти	Відбір зразків	ГОСТ 30364.0-97
6	Свіжі овочі та фрукти	Відбір зразків	ДСТУ ISO 874-2002
7	Мед і продукти бджільництва	Відбір зразків	ДСТУ 4497:2004 п.10.1

Розширення сфери акредитації від «___» _____ 2026 року

Україна, 18008, Черкаська область, місто Черкаси, вулиця Смілянська, будинок 120

1	Жири тваринні чи рослинні, олії, та їхні фракції, сирі. Олії рафіновані. Маргарин і подібні харчові жири. Спреди та жирові суміші.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептичні показники (запах, зовнішній вигляд, колір)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-104 (ГОСТ 8285-91) Методи визначення органолептичних показників у жирах тваринного походження від 23.03.2025
		1.1 Фізико-хімічні випробування:	
		Масова частка фосфорорганічних речовин	ДСТУ 7082:2009 п.5
		1.2 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		1.3 Хроматографічні випробування:	
		1.3.1 Рідинна хроматографія:	
		Визначення масової частки бенз(а)пірену	ДСТУ 4689:2006
		Визначення ПАВ (сума бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-22 (ДСТУ 4689:2006) Модифікована процедура визначення суми бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену у продукції рослинного та тваринного походження від 04.08.2025
		Визначення вмісту мікотоксинів (зеараленон, ДОН, Т-2 токсин, патулін)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-287 (ДСТУ 4988:2008, ДСТУ ISO 8128-1:2014, ДСТУ 8168:2015, ДСТУ 4987:2008) Процедура визначення мікотоксинів (зеараленон, ДОН, Т-2 токсин, патулін) у сировині та продуктах рослинного походження від 27.08.2025
		2. Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятичних розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, 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

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ISO 6888-1:2021 ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
2	Борошно пшеничне, інших зернових культур. Вироби хлібобулочні, кондитерські та кулінарні, борошняні, тривалого та нетривалого зберігання. Макарони, локшина, інші борошняні вироби. Продукти харчові готові з борошна, крупки, крохмалю, з макаронного тіста іншої сировини.	1 Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення пористості	ДСТУ 7045:2009 п.6
		1.1 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		1.2 Хроматографічні випробування:	
		1.2.1 Рідинна хроматографія:	
		Визначення вмісту мікотоксинів	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-287 (ДСТУ 4988:2008, ДСТУ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		(зеараленон, ДОН, Т-2 токсин, патулін)	ISO 8128-1:2014, ДСТУ 8168:2015, ДСТУ 4987:2008) Процедура визначення мікотоксинів (зеараленон, ДОН, Т-2 токсин, патулін) у сировині та продуктах рослинного походження від 27.08.2025
		1.2.2 Газової хроматографія:	
		Визначення вмісту трансжирних кислот	МР «Визначення вмісту транс-ізомерів жирних кислот в харчових продуктах у відсотковому співвідношенні до жирно кислотного складу з використанням методу ГХ», Київ 16.05.2024р.
		2 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятичних розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT) ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Виявлення Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ISO 6888-1:2021 ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Підрахунок колоній <i>Campylobacter</i> spp.	ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
3	Вода природна, вода питна, вода водопровідна, вода питна фасована. Води мінеральні та штучно-мінералізовані. Вода непитна. Вода поверхневих та підземних джерел водопостачання, вода водоймищ, вода басейнів. Вода дистильована й кондуктометрична та вода подібної чистоти.	1 Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової концентрації фторидів	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-02 (ГОСТ 4386-89) Методи визначення масової концентрації фторидів в питних та природних водах від 22.08.2023
		Визначення масової концентрації марганцю (марганцю)	ПВ. ЧРДЛ ДПСС 7.2-102 (ДСТУ ГОСТ 4974:2019) Визначення масової концентрації марганцю (марганцю) фотометричним методом від 02.01.2026
		Визначення водневого показника (рН)	ПВ. ЧРДЛ ДПСС 7.2-103 (ДСТУ 4077:2001) Визначення водневого показника від 02.01.2026
		1.1 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		2 Мікробіологічні випробування:	
		Виявлення <i>Escherichia coli</i> та коліформних бактерій	ДСТУ EN ISO 9308-1:2022 (EN ISO 9308-1:2014/A1:2017, IDT; ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016, IDT)
		Підрахунок колоній <i>Escherichia coli</i> та коліформних бактерій	ДСТУ EN ISO 9308-2:2022 (EN ISO 9308-2:2014, IDT; ISO 9308-2:2012, IDT)
		Виявлення та підрахунок кишкових ентерококів	ДСТУ EN ISO 7899-2:2022 (EN ISO 7899-2:2000,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			IDT; ISO 7899-2:2000, IDT)
4	Риба жива, свіжа, охолоджена та заморожена. Риба оброблена чи законсервована. Ракоподібні, молоски та інші водяні безхребетні, живі, свіжі чи охолоджені, заморожені, оброблені чи законсервовані. Продукція рибна, свіжа, охолоджена чи заморожена. Набори продуктові та готові страви з риби, ракоподібних, молосків.	1 Органолептичні показники: Органолептичні показники (зовнішній вигляд, наявність луски, запах, колір (колір м'яса риби), смак, консистенція (м'яса риби, кісток), стан риби, колір бульйону, стан бульйону); характеристика розбирання; порядок укладання Органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, розбирання, консистенція (після розмороження), запах (після розмороження чи варіння), смак, наявність сторонніх домішок (у спожитковій тарі)) 2 Фізико-хімічні випробування: Масової частки складових частин Маса нетто (чи об'єму) Кількість шматочків, тушок риби в банці	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-309 (ДСТУ 8451:2015, ГОСТ 11771-93, ГОСТ 26664-85) Методи оцінки органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин в консервах із риби та морепродуктів від 12.07.2024 п.1. ДСТУ 8451:2015 п.8 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-309 (ДСТУ 8451:2015, ГОСТ 11771-93, ГОСТ 26664-85) Методи оцінки органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин в консервах із риби та морепродуктів від 12.07.2024 п.2.1 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-309 (ДСТУ 8451:2015, ГОСТ 11771-93, ГОСТ 26664-85) Методи оцінки органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин в консервах із риби та морепродуктів від 12.07.2024 п.2.2 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-309 (ДСТУ 8451:2015, ГОСТ 11771-93, ГОСТ 26664-85) Методи оцінки органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин в

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			консервах із риби та морепродуктів від 12.07.2024 п.2.3
		Маса захисного покриття (глазурування)	ДСТУ 8451:2015 п.8
		Наявність сторонніх домішок	ДСТУ 8451:2015 п.8
		Розбирання	ДСТУ 8451:2015 п.8
			ДСТУ 4868:2007 п.5.3
		Визначення глибокого зневоднення від площі поверхні блока чи риби	ДСТУ 4868:2007 п.11.9
		Наявність сторонніх домішок	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-313 (ДСТУ 8449:2015) Продукти харчові консервовані. Методи визначення сторонніх домішок від 23.07.2024
		Визначення масової частки сухих речовин	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-35 (ДСТУ 7804:2015, ДСТУ 8004:2015) Визначення масової частки сухих речовин та вологи в продуктах харчування термогравіметричним методом від 08.06.2023
		Визначення масової частки вологи	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-35 (ДСТУ 7804:2015, ДСТУ 8004:2015) Визначення масової частки сухих речовин та вологи в продуктах харчування термогравіметричним методом від 08.06.2023
		Визначення загальної кислотності (у перерахунку на відповідну кислоту)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-01 (ГОСТ 27082-89) Методи визначення загальної кислотності у консервах з риби та морепродуктів від 02.05.2025
		Визначення вмісту гістаміну	ДСТУ 4894:2007
		2.1 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		2.2 Хроматографічні випробування:	
		2.2.1 Рідинна хроматографія:	
		Визначення масової частки бенз(а)пірену	ДСТУ 4689:2006
		Визначення ПАВ (сума бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-22 (ДСТУ 4689:2006) Модифікована процедура визначення суми бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену у продукції рослинного та тваринного походження від 04.08.2025
		3 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десяткових розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT) ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Виявлення Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528- 1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528- 2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290- 1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290- 2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Підрахунок коагулюючих позитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ISO 6888-1:2021 ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній <i>Campylobacter</i> spp.	ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
5	Овочі, коренеплоди та бульбоплоди. Картопля, оброблена та законсервована. Фрукти, ягоди. Гриби. Плоди, горіхи та овочі оброблені та законсервовані. Фрукти, овочі та продукти їх переробки. Соки фруктові та овочеві. Набори продуктів та готові страви з овочів.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, смак, запах, консистенція, розмір, форма; якість заливки)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 310 (ДСТУ 4837:2007, ДСТУ 8636:2016) Методи оцінки органолептичних показників плодоовочевої сировини та продуктів переробки від 12.07.2024
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Наявність сторонніх домішок	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-313 (ДСТУ 8449:2015) Методи визначення сторонніх домішок у продуктах харчових консервованих від 23.07.2024
		Вміст домішок рослинного походження	ДСТУ 4912:2008 п.5
		Вміст мінеральних домішок	ДСТУ 4913:2008 п.3
		Визначення масової частки овочів від маси нетто продукції (зазначеної на етикетці)	ДСТУ 8449:2015 п.6
		Визначення масової частки складових частин	ДСТУ 8449:2015 п.7
		Визначення масової частки сухих речовин (розчинених)	ДСТУ 8402:2015
			ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-35 (ДСТУ 7804:2015, ДСТУ 8004:2015) Визначення масової частки сухих речовин та вологи в продуктах харчування термогравіметричним методом від 08.06.2023
		Визначення масової частки вологи	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-35 (ДСТУ 7804:2015, ДСТУ 8004:2015) Визначення масової частки сухих речовин та вологи в продуктах харчування

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛЮВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			термогравіметричним методом від 08.06.2023
		Визначення водневого показника (рН)	ДСТУ 6045:2008
		2.1 Випробування методом атомно-абсорбційної спектrometerії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектrometerії з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		2.2 Хроматографічні випробування:	
		2.2.1 Рідинна хроматографія:	
		Визначення масової частки бенз(а)пірену	ДСТУ 4689:2006
		Визначення ПАВ (сума бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-22 (ДСТУ 4689:2006) Модифікована процедура визначення суми бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену у продукції рослинного та тваринного походження від 04.08.2025
		Визначення вмісту мікотоксинів (зеараленон, ДОН, Т-2 токсин, патулін)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-287 (ДСТУ 4988:2008, ДСТУ ISO 8128-1:2014, ДСТУ 8168:2015, ДСТУ 4987:2008) Процедура визначення мікотоксинів (зеараленон, ДОН, Т-2 токсин, патулін) у сировині та продуктах рослинного походження від 27.08.2025
		Визначення масової концентрації охратоксину А	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 08 (ДСТУ EN ISO 15141- 1:2001) Визначення масової концентрації охратоксину А в зерні, зернопродуктах та харчових продуктах рослинного походження від

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			20.02.2025
		3 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятичних розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT) ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Виявлення Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ISO 6888-1:2021 ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
6	М'ясо та субпродукти великої рогатої	1 Органолептичні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій



Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	худоби, свиней, овець, кіз, коней та інших тварин, свіже чи охолоджене. М'ясо заморожене та заморожені харчові субпродукти. М'ясо свійської птиці, свіже чи охолоджене, заморожене. Субпродукти харчові свійської птиці. Консерви та готові страви з м'яса, м'ясних субпродуктів чи крові. Набори продуктів та готові страви з м'яса, м'ясних субпродуктів чи крові.	Органолептичні показники (зовнішній вигляд (ступінь зняття оперення, стан шкіри, кісткової системи, знекровлення, залишки кишківника та репродуктивних органів), колір (шкіри, м'язової тканини, підшкірного та внутрішньошкірного жиру), стан м'язів на розрізі, консистенція, запах, сторонні вclusions); форма та розмір.	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-39 (ГОСТ 7702.0 -74) Методи оцінки органолептичних показників м'яса птиці та органолептичного оцінювання свіжості від 08.06.2023
		Органолептичні показники (зовнішній вигляд, консистенція, смак та запах, колір, колір м'ясного соку (желе))	ДСТУ 8449:2015
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення вмісту у м'язовій тканині видимої жирової та/або сполучної тканини	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-14 (ГОСТ 34424, ГСТУ 46.019-2002) Визначення вмісту видимої сполучної та/або жирової тканини в м'язовій тканині забійних тварин від 10.06.2025
		Наявність сторонніх домішок	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-313 (ДСТУ 8449:2015) Методи визначення сторонніх домішок у продуктах харчових консервованих від 23.07.2024
		Визначення масової частки крохмалю	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-311 (ГОСТ 10574-91) Продукти м'ясні. Методи визначення крохмалю від 21.06.2023
		Визначення хлористого натрію	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-73 (ГОСТ 9957-73) Процедура визначення хлористого натрію в м'ясних та м'ясомісних продуктах, консервах аргентометричним методом від 20.06.2024
		Визначення масової частки вологи	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-35 (ДСТУ 7804:2015, ДСТУ 8004:2015) Визначення масової частки сухих речовин та вологи в продуктах харчування термогравіметричним методом

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			від 08.06.2023
		2.1 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		2.2 Хроматографічні випробування :	
		2.2.1 Рідинна хроматографія:	
		Визначення масової частки бенз(а)пірену	ДСТУ 4689:2006
		Визначення ПАВ (сума бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-22 (ДСТУ 4689:2006) Модифікована процедура визначення суми бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену у продукції рослинного та тваринного походження від 04.08.2025
		2.3 Випробування методом імуноферментного аналізу:	
		Визначення вмісту тетрацикліну	ПВ. ЧРДЛ ДПСС 7.2-29 (Інструкція (лист- вкладка) RIDASCREEN® Tetracyclin) Визначення тетрацикліну в харчових продуктах тваринного походження та меді методом ІФА від 15.05.2024
		3 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десяткових розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT) ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Виявлення і підрахунок	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i> і <i>Listeria</i> spp.	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній <i>Listeria monocytogenes</i> і <i>Listeria</i> spp.	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення <i>Salmonella</i> spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (<i>Staphylococcus aureus</i> та інших видів)	ISO 6888-1:2021 ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення <i>Campylobacter</i> spp.	ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній <i>Campylobacter</i> spp.	ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
		Промислова стерильність	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-316 (ГОСТ 30425-97) Метод визначення промислової стерильності консервів від 02.01.2026
7	Зернові, бобові культури та продукти їх перероблення. Насіння олійних культур. Крупи, крупка та гранули з зернових культур. Висівки, січка та інші продукти з зерна для сніданку, та інші продукти з зерна зернових культур.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептичні показники (колір, запах, смак та хрускіт; розварюваність)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 312 (ГОСТ 26312.2- 84) Методи оцінки органолептичних показників та розварюваності круп від 23.07.2024 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-03 (ГОСТ 27560-87, ГОСТ 27558-87, ГОСТ 27559-87) Методи визначення якості борошна та висівок від 12.07.2024
		2 Фізико-хімічні випробування:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення зараженості шкідниками, металомагнітної домішки, крупності, доброякісного зерна	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 312 (ГОСТ 26312.2- 84) Методи оцінки органолептичних показників та розварюваності круп від 23.07.2024
		Визначення натури	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-315 (ДСТУ ГОСТ 10840:2019) Зерно. Метод визначення натури від 02.01.2026
		Визначення крупності помелу	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-03 (ГОСТ 27560-87, ГОСТ 27558-87, ГОСТ 27559-87) Методи визначення якості борошна та висівок від 12.07.2024
		2.1 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		2.2 Хроматографічні випробування:	
		2.2.1 Рідинна хроматографія:	
		Визначення вмісту мікотоксинів (зеараленон, ДОН, Т-2 токсин, патулін)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-287 (ДСТУ 4988:2008, ДСТУ ISO 8128-1:2014, ДСТУ 8168:2015, ДСТУ 4987:2008) Процедура визначення мікотоксинів (зеараленон, ДОН, Т-2 токсин, патулін) у сировині та продуктах рослинного походження від 27.08.2025
		Визначення масової концентрації охратоксину А	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 08 (ДСТУ EN ISO 15141-1:2001) Визначення масової концентрації охратоксину А в зерні, зернопродуктах та харчових продуктах рослинного походження

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			від 20.02.2025
		3 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятикових розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT) ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Виявлення Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ISO 6888-1:2021 ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
8	Яйця без шкаралупи, яєчні жовтки, свіжі чи законсервовані; яйця у шкаралупі, законсервовані чи кулінарно оброблені. Альбумін яєчний	1 Фізико-хімічні випробування:	
		1.1 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		2 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятикових розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
		Виявлення Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Виявлення Campylobacter spp.	ISO 6888-1:2021
		Підрахунок колоній Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
			ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
			ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
9	Молоко та вершки, рідинні, у твердих формах. Продукти молочні, кисломолочні, інші, у т.ч. сухі молочні продукти (крім продуктів для дитячого харчування).	1 Органолептичні показники:	
		Органолептичні показники (колір, запах, смак, консистенція тощо)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 15 (ISO 22935-2:2023) Методи оцінки органолептичних показників молока та молочних продуктів від 23.11.2025
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки жиру	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-116 (ГОСТ 5867-90, ГОСТ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	Масло вершкове та молочні пасти. Сир сичужний, кисломолочний, твердий та інші сири. Морозиво та інший харчовий лід.		29247-91) Визначення масової частки жиру в молоці та молочних продуктах від 08.06.2023
		Визначення точка замерзання	ДСТУ EN ISO 5764:2022
		Визначення протимікробних препаратів (антибіотиків)	ДСТУ 8397:2015 п.4.1
		2.1 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ. ЧРДЛ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		2.2 Хроматографічні випробування:	
		2.2.1 Газова хроматографія:	
		Визначення вмісту трансжирних кислот	МР «Визначення вмісту транс-ізомерів жирних кислот в харчових продуктах у відсотковому співвідношенні до жирно кислотного складу з використанням методу ГХ», Київ 16.05.2024р.
		2.3 Випробування методом імуноферментного аналізу:	
		Визначення вмісту тетрацикліну	ПВ. ЧРДЛ ДПСС 7.2-29 (Інструкція (лист-вкладка) RIDASCREEN® Tetracyclin) Визначення тетрацикліну в харчових продуктах тваринного походження та меді методом ІФА від 15.05.2024
		3 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятичних розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
			ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Виявлення Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i> і <i>Listeria</i> spp.	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній <i>Listeria monocytogenes</i> і <i>Listeria</i> spp.	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення <i>Salmonella</i> spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (<i>Staphylococcus aureus</i> та інших видів)	ISO 6888-1:2021 ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення <i>Campylobacter</i> spp.	ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній <i>Campylobacter</i> spp.	ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
10	Цукор-сирець, тростинний, буряковий цукор (сахароза); м'яса	1 Фізико-хімічні методи:	
		1.1 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДІ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		1.2 Хроматографічні випробування:	
		1.2.1 Газова хроматографія:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення вмісту трансжирних кислот	МР «Визначення вмісту транс-ізомерів жирних кислот в харчових продуктах у відсотковому співвідношенні до жирно кислотного складу з використанням методу ГХ», Київ 16.05.2024р.
		2 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятичних розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT) ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Виявлення Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i> і <i>Listeria spp.</i>	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній <i>Listeria monocytogenes</i> і <i>Listeria spp.</i>	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення <i>Salmonella spp.</i>	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (<i>Staphylococcus aureus</i> та інших видів)	ISO 6888-1:2021 ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення <i>Campylobacter spp.</i>	ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній <i>Campylobacter spp.</i>	ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
11	Оцет. Соуси та суміші для їх приготування; суміші приправ і суміші прянощів; борошно та крупка гірчичні, гірчиця готова. Спеції з сушених трав.	1 Фізико-хімічні випробування:	
		1.1 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДІ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену,

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2025
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	Прянощі, оброблені. Сіль харчова.		свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектрометрії з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		1.2 Хроматографічні випробування:	
		1.2.1 Рідинна хроматографія:	
		Визначення масової частки бенз(а)пірену	ДСТУ 4689:2006
		Визначення ПАВ (сума бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-22 (ДСТУ 4689:2006) Модифікована процедура визначення суми бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену у продукції рослинного та тваринного походження від 04.08.2025
		Визначення масової концентрації охратоксину А	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 08 (ДСТУ EN ISO 15141-1:2001) Визначення масової концентрації охратоксину А в зерні, зернопродуктах та харчових продуктах рослинного походження від 20.02.2025
		2 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятичних розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT) ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Виявлення Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i> і <i>Listeria</i> spp.	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній <i>Listeria monocytogenes</i> і	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Listeria spp.	2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ISO 6888-1:2021 ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
12	Добавки харчові. Біологічно-активні добавки.	1 Фізико-хімічні випробування :	
		1.1 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		1.2 Хроматографічні випробування:	
		1.2.1 Рідинна хроматографія:	
		Визначення масової частки бенз(а)пірену	ДСТУ 4689:2006
		Визначення ПАВ (сума бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-22 (ДСТУ 4689:2006) Модифікована процедура визначення суми бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену у продукції рослинного та тваринного походження від 04.08.2025
		2 Мікробіологічні випробування:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятичних розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT) ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Виявлення Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ISO 6888-1:2021 ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
13	Мед натуральний. Прополіс. Вошина. Віск бджолиний. Обніжжя бджолине (пилек квітковий).	1 Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки води	ДСТУ 4497:2005 п.10.4
		Визначення масової частки відновлювальних сахарів та сахарози	ДСТУ 4497:2005 п.10.5
		Визначення діастазного числа	ДСТУ 4497:2005 п.10.6
		Визначення вмісту гідроксиметилфурфуролу (ГМФ)	ДСТУ 4497:2005 п.10.7
		Визначення кислотності	ДСТУ 4497:2005 п.10.8

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		1.2 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		2. Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятичних розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT)
			ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Виявлення Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ISO 6888-1:2021
			ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
14	Корми, комбікорма, комбікормова	1 Фізико-хімічні випробування:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	сировина. Корма тваринного походження. Рибне борошно. Шрот, макуха, кормові дріжджі. Премікси.	Визначення вмісту нітратів та нітритів	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-314 (ГОСТ 13496.19-93) Визначення вмісту нітратів та нітритів в кормах, комбікормах та кормовій сировині від 02.01.2026
		1.1 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		1.2 Хроматографічні випробування:	
		1.2.1 Рідинна хроматографія:	
		Визначення вмісту мікотоксинів (зеараленон, ДОН, Т-2 токсин, патулін)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-287 (ДСТУ 4988:2008, ДСТУ ISO 8128-1:2014, ДСТУ 8168:2015, ДСТУ 4987:2008) Процедура визначення мікотоксинів (зеараленон, ДОН, Т-2 токсин, патулін) у сировині та продуктах рослинного походження від 27.08.2025
		Визначення масової концентрації охратоксину А	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 08 (ДСТУ EN ISO 15141-1:2001) Визначення масової концентрації охратоксину А в зерні, зернопродуктах та харчових продуктах рослинного походження від 20.02.2025
		2 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятичних розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT) ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Виявлення <i>Enterobacteriaceae</i>	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ISO 6888-1:2021
		Виявлення Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
15	Чай зелений (неферментований), чай чорний (ферментований). Смажені та мелені зерна кави. Розчинна кава та кава без кофеїну.	1 Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення масової частки кофеїну	ДСТУ 4394:2020
		1.1 Випробування методом атомно-абсорбційної спектроскопії:	
		Визначення вмісту токсичних елементів (арсен, свинець, кадмій)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-51 (ГОСТ 30178-96) Модифікована процедура визначення арсену, свинцю та кадмію в сировині, продуктах тваринного, рослинного походження, кормах та воді методом атомно-абсорбційної спектроскопії з електро-термічною атомізацією від 02.01.2024
		1.2 Хроматографічні випробування:	
		1.2.1 Рідинна хроматографія:	
		Визначення масової концентрації охратоксину А	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-08 (ДСТУ EN ISO 15141-1:2001) Визначення масової концентрації охратоксину А в зерні, зернопродуктах та

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			харчових продуктах рослинного походження від 20.02.2025
		2 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятих розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT) ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT)
		Виявлення Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-1:2022 (EN ISO 21528-1:2017, IDT; ISO 21528-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Enterobacteriaceae	ДСТУ EN ISO 21528-2:2022 (EN ISO 21528-2:2017, IDT; ISO 21528-2:2017, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-1:2022 (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ EN ISO 11290-2:2022 (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ISO 6888-1:2021 ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-1:2022 (EN ISO 10272-1:2017, IDT; ISO 10272-1:2017, IDT)
		Підрахунок колоній Campylobacter spp.	ДСТУ EN ISO 10272-2:2022 (EN ISO 10272-2:2017, IDT; ISO 10272-2:2017, IDT)
16	Патологічний / біологічний матеріал	1 Молекулярно-генетичні дослідження методом полімеразної ланцюгової реакції в реальному часі (ПДР-в РЧ):	
		Виявлення РНК вірусу сказу	МВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-241 (ДСТУ 6051:2008; листівка-вкладка до набору для виділення нуклеїнових кислот (РНК/ДНК); листівки-вкладки до наборів для виявлення збудників

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			вірусних інфекцій) «Виявлення ДНК/РНК збудників інфекційних хвороб методом ПЛР в РЧ» від 26.01.26
		Виявлення РНК вірусу ящуру	
		2. Вірусологічні випробування:	
		Виявлення антитіл до збудника хламідіозу	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-07 (ДСТУ 8674:2016; ДСТУ 8676:2016; ДСТУ 7253:2011; листівки-вкладки до тест-систем для виявлення специфічних антитіл методом ІФА) «Виявлення специфічних антитіл до вірусних хвороб у сироватках крові тварин та птиці методом ІФА» від 14.07.2025
		Виявлення антитіл до вірусу хвороби Ауескі	
		Виявлення антитіл до вірусу блутангу	
		Виявлення антитіл до вірусу АЧС	
		Виявлення антитіл до вірусу КЧС	
		3 Паразитологічні випробування:	
		Виявлення збудника саркоцистозу	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-28 (МР «Діагностика саркоцистозу великої рогатої худоби та свиней», м. Київ, 2016 р.) «Методи визначення паразитарних хвороб у м'язах тварин» від 11.12.2025
Звенигородський відділ - Україна, 20202, Черкаська область, місто Звенигородка, вулиця Богдана Хмельницького, будинок 58			
1	Риба жива, свіжа, охолоджена та заморожена. Риба оброблена чи законсервована. Продукція рибна, свіжа, охолоджена чи заморожена.	1 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятикових розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ 7963:2015
		Бактеріоскопічне обсіменіння	ДСТУ 4895:2007
		Виявлення бактерій групи кишкової палички (БГКП) коли-форми	ДСТУ ISO 4832:2015 (ISO 4832:2006, IDT) ДСТУ ISO 21528-1:2022 Методичні вказівки № 15.2-5.3-004:2007, Київ 20.03.2007р. п.7.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT) Методичні вказівки № 15.2-5.3-004:2007, Київ 20.03.2007р. п.7.9
		Виявлення мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ 8446:2015 ДСТУ EN ISO 4833-1:2014 Методичні вказівки № 15.2-5.3-004:2007, Київ 20.03.2007р. п.7.1
		Виявлення сульфитредукуючих клостридій	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT) Методичні вказівки № 15.2-5.3-004:2007, Київ 20.03.2007р. п.7.6
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT) Методичні вказівки № 15.2-5.3-004:2007, Київ 20.03.2007р. п.7.3
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ ISO 11290-1:2003 (ISO 11290-1:2002, IDT) Методичні вказівки № 15.2-5.3-004:2007, Київ 20.03.2007р. п.7.8
		Виявлення Escherichia coli	ДСТУ ISO 16649-1(2):2014 (ISO 16649-1(2):2001, IDT) Методичні вказівки № 15.2-5.3-004:2007, Київ 20.03.2007р. п.7.4
		Виявлення пліснявих грибів та дріжджів	ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2004, IDT) ДСТУ 8447:2015 Методичні вказівки № 15.2-5.3-004:2007, Київ 20.03.2007р. п.7.3
		Промислова стерильність	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-316 (ГОСТ 30425-97) Процедура визначення промислової стерильності від 02.01.2026 Методичні вказівки № 15.2-5.3-005:2007, Київ

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			20.03.2007р.
		2 Паразитологічні випробування:	
		Виявлення збудників паразитарних хвороб	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-71 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, м. Київ 2016р.) Виявлення збудників паразитарних хвороб при дослідженні риби, рибної продукції та інших гідробіонтів від 10.04.2023
2	М'ясо та субпродукти великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз, коней та інших тварин, свіже чи охолоджене. М'ясо свійської птиці, свіже чи охолоджене, заморожене. Консерви та готові страви з м'яса, м'ясних субпродуктів чи крові. Набори продуктів та готові страви з м'яса, м'ясних субпродуктів чи крові.	1 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятикових розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ EN ISO 6887-1:2022 (EN ISO 6887-1:2017, IDT; ISO 6887-1:2017, IDT) ДСТУ EN ISO 6887-2:2022 (EN ISO 6887-2:2017, IDT; ISO 6887-2:2017, IDT) ДСТУ 7963:2015
		Виявлення бактерій групи кишкової палички (БГКП); колі-форми	ДСТУ ISO 4832:2015 (ISO 4832:2006, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Виявлення мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ 8446:2015 ДСТУ EN ISO 4833-1:2014
		Виявлення сульфитредукуючих клостридій	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ ISO 11290-1:2003 (ISO 11290-1:2002, IDT)
		Виявлення Escherichia coli	ДСТУ 8381:2015 п.17 ДСТУ ISO 16649-1(2):2014 (ISO 16649-1(2):2001, IDT)
		Виявлення плісневих грибів та дріжджів	ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2004, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			ДСТУ 8447:2015
		Промислова стерильність	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-316 (ГОСТ 30425-97) Процедура визначення промислової стерильності від 02.01.2026
		Виявлення аеробних бактерій (сибірки)	ДСТУ 8381:2015 п.11
		2 Паразитологічні випробування:	
		Виявлення збудника трихінельозу	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-70 (Наказ Міністерства аграрної політики України № 79 від 03.08.2007 р.) Проведення досліджень на виявлення личинок трихінел від 21.03.2023
3	Молоко та вершки, рідинні, у твердих формах. Продукти молочні, кисломолочні, інші, у т.ч. сухі молочні продукти (крім продуктів для дитячого харчування). Масло вершкове та молочні пасти. Сир сичужний, кисломолочний, твердий та інші сири.	Виявлення збудника саркоцистозу	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-28 (МР «Діагностика саркоцистозу великої рогатої худоби та свиней», м. Київ, 2016 р.) Методи визначення паразитарних хвороб у м'язах тварин від 11.12.2025
		1 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десяткових розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ 7963:2015
		Виявлення бактерій групи кишкової палички (БГКП); колі-форми	ДСТУ ISO 4832:2015 (ISO 4832:2006, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Виявлення мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАМ)	ДСТУ 8446:2015 ДСТУ EN ISO 4833-1:2014
		Виявлення сульфідотворюючих клостридій	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)
		Підрахунок коагулазо-позитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i> і <i>Listeria spp.</i>	ДСТУ ISO 11290-1:2003 (ISO 11290-1:2002, IDT)
		Виявлення <i>Escherichia coli</i>	ДСТУ ISO 16649-1(2):2014 (ISO 16649-1(2):2001, IDT)
		Виявлення пліснявих грибів та дріжджів	ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2004, IDT) ДСТУ 8447:2015
		Промислова стерильність	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-316 (ГОСТ 30425-97) Процедура визначення промислової стерильності від 02.01.2026
		2 Фізико - хімічні випробування:	
		Визначення залишків протимікробних речовин (антибіотиків)	ДСТУ 8397:2015 п.4.1
		Визначення кількості соматичних клітин	ДСТУ ISO 13366-2/IDF 148-2:2014 (ISO 13366-2:2006/IDF 148-2:2006, IDT) ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-216 (ГОСТ 23453-90) Визначення кількості соматичних клітин візуальним методом від 17.03.2025
		Визначення кислотності	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-258 (ГОСТ 3624-92) Визначення титрованої кислотності у молоці і молочних продуктах від 04.05.2023
4	Овочі, коренеплоди та бульбоплоди. Фрукти, ягоди. Гриби. Плоди, горіхи та овочі оброблені та законсервовані. Фрукти, овочі та продукти їх переробки. Соки фруктові та овочеві. Набори продуктів та готові страви з овочів.	1 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десяткових розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ 7963:2015
		Виявлення бактерій групи кишкової палички (БГКП): колі-форми	ДСТУ ISO 4832:2015 (ISO 4832:2006, IDT)
		Виявлення <i>Salmonella spp.</i>	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Виявлення мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів	ДСТУ 8446-2015 ДСТУ EN ISO 4833-1:2014

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		(МАФАНМ)	
		Виявлення сульфітредукуючих клостридій	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ ISO 11290-1:2003 (ISO 11290-1:2002, IDT)
		Виявлення Escherichia coli	ДСТУ ISO 16649-1(2):2014 (ISO 16649-1(2):2001, IDT)
		Виявлення пліснявих грибів та дріжджів	ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2004, IDT) ДСТУ 8447:2015
		Промислова стерильність	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-316 (ГОСТ 30425-97) Процедура визначення промислової стерильності від 02.01.2026
		2 Паразитологічні випробування:	
		Виявлення збудників паразитарних хвороб	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 -20 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, Київ-2016 р.) Виявлення яєць та личинок гельмінтів, цист та ооцист кишкових найпростіших у городині та садовині від 25.24.2022
5	Зернові, бобові культури та продукти їх перероблення. Борошно пшеничне, інших зернових культур. Вироби хлібобулочні, кондитерські та кулінарні. Корми, комбікорма, комбікормова сировина. Корма тваринного походження. Шрот, макуха, кормові	1 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десяткових розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ 7963:2015
		Виявлення бактерій групи кишкової палички (БГКП); колі-форми	ДСТУ ISO 4832:2015 (ISO 4832:2006, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Виявлення мезофіільних аеробних та	ДСТУ 8446-2015

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	дріжджі. Премікси.	факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ EN ISO 4833-1:2014
		Виявлення сульфітрeredуючих клостридій	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ ISO 11290-1:2003 (ISO 11290-1:2002, IDT)
		Виявлення Escherichia coli	ДСТУ ISO 16649-1(2):2014 (ISO 16649-1(2):2001, IDT)
		Виявлення пліснявих грибів та дріжджів	ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2004, IDT) ДСТУ 8447:2015
6	Яйця без шкаралупи, яєчні жовтки, свіжі чи законсервовані; яйця у шкаралупі, законсервовані чи кулінарно оброблені.	1 Мікробіологічні випробування:	
		Підготовка тестових зразків, початкової суспензії та десятичних розведень для мікробіологічного дослідження	ДСТУ 7963:2015
		Виявлення бактерій групи кишкової палички (БГКП); колі-форми	ДСТУ ISO 4832:2015 (ISO 4832:2006, IDT)
		Виявлення Salmonella spp.	ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT)
		Виявлення мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ)	ДСТУ 8446-2015
			ДСТУ EN ISO 4833-1:2014
		Виявлення сульфітрeredуючих клостридій	ДСТУ ISO 7937:2006 (ISO 7937:2004, IDT)
		Підрахунок коагулазопозитивних стафілококів (Staphylococcus aureus та інших видів)	ДСТУ EN ISO 6888-1:2022 (EN ISO 6888-1:2021, IDT; ISO 6888-1:2021, IDT)
		Виявлення Listeria monocytogenes і Listeria spp.	ДСТУ ISO 11290-1:2003 (ISO 11290-1:2002, IDT)
		Виявлення Escherichia coli	ДСТУ ISO 16649-1(2):2014 (ISO 16649-1(2):2001, IDT)

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення пліснявих грибів та дріжджів	ДСТУ ISO 7954:2006 (ISO 7954:2004, IDT) ДСТУ 8447:2015
7	Вода природна, вода питна, вода водопровідна, вода питна фасована. Вода непитна. Вода поверхневих та підземних джерел водопостачання, вода водоймищ, вода басейнів. Вода дистильована й кондуктометрична та вода подібної чистоти.	1 Мікробіологічні випробування: Загальне мікробне число (ЗМЧ) Загальні коліформи Виявлення Ентерококів Виявлення Escherichia coli Виявлення Salmonella spp. Визначення числа сапрофітних мікроорганізмів Визначення числа лактозопозитивних кишкових паличок Визначення числа E. coli Визначення числа ентерококів Визначення числа стафілококів Виявлення сальмонел Визначення числа БУО фагів кишкових паличок 2 Фізико-хімічні випробування: Визначення водневого показника (рН) Запах Каламутність Смак і присмак	Методичні вказівки № 10.2.1.-113-2005, Київ 21.03.2005р. Методичні вказівки № 2285-81 від 19.01.1981 «Санітарно-мікробіологічний аналіз води поверхневих водоймищ» ДСТУ 4077-2001 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-12 (ГОСТ 3351-74) Методи визначення запаху, смаку, забарвленості (кольоровості), каламутності та сухого залишку в питних та поверхневих водах від 08.06.2023 п.1 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-12 (ГОСТ 3351-74) Методи визначення запаху, смаку, забарвленості (кольоровості), каламутності та сухого залишку в питних та поверхневих водах від 08.06.2023 п.3,4 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-12 (ГОСТ 3351-74) Методи визначення запаху, смаку, забарвленості (кольоровості), каламутності та сухого залишку в питних та поверхневих водах від 08.06.2023 п.2

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2025

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Визначення нітратів та нітритів	ПВ.ЧРДІ ДПСС 7.2-179 (ГОСТ 4192-82, ГОСТ 18826-73) Методи визначення азотовмісних речовин (аміаку та іонів амонію (сумарно), нітритів та нітратів) у воді від 08.06.2023 п.2
8	Змиви з об'єктів довкілля	1 Бактеріологічні випробування: Загальна кількість мікроорганізмів Визначення колі-титру Виявлення бактерій групи кишкової палички (БГКП) Виявлення Staphylococcus aureus Виділення бактерій роду Proteus Виявлення Salmonella spp. Виявлення акерії роду Listeria Виділення пліснявих грибів	Методичні вказівки «Щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду», Київ 19.12.2013р.
9	Повітря виробничих приміщень	1. Бактеріологічні випробування: Виділення пліснявих грибів Загальна кількість мікробних клітин	Методичні вказівки «Щодо санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду», Київ 19.12.2013р.
10	Патологічний / біологічний матеріал	1. Бактеріологічні випробування: Визначення чутливості мікроорганізмів до антибактеріальних препаратів Виявлення збудника американського та європейського гнильців бджіл Виявлення збудника сальмонельозу	Методичні вказівки «Визначення чутливості мікроорганізмів до антибактеріальних препаратів», Київ 25.12.2014 р. ДСТУ 4667:2006 «МВ по диференційній діагностиці інфекційних хвороб розплоду бджіл», Київ 27.12.2001 р. ДСТУ EN ISO 6579-1:2022 (EN ISO 6579-1:2017, IDT; ISO 6579-1:2017, IDT) ДСТУ 4769:2007

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2016
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення збудника сибірки	Методичні рекомендації «Лабораторна діагностика сибірки тварин, індикація збудника із патологічного та біологічного матеріалу, сировини тваринного походження та об'єктів навколишнього середовища», Київ 2013р.
		2 Паразитологічні випробування:	
		Виявлення збудника фасціольозу	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2 -206 (Рекомендації з гельмінтологічних досліджень тварин, м. Біла Церква 2008 р.) Виявлення збудників трематодозів методом седиментації з послідовним промиванням від 28.03.2023
		Виявлення збудника диктіокаульозу	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-205 (Довідник з лаб. діагностики основних паразитарних захворювань, м. Київ 2016 р. Виявлення збудників цестодозів, нематодозів, протозоозів тварин методами флотації від 10.04.2023
		Виявлення стронгілоїдозу тварин	
		Виявлення збудника аскаридозу	
		Виявлення пухопероїдів	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-23 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, м. Київ 2016 р.) Процедура виявлення пухопероїдів у пусі, пір'ї і вовні від 28.03.2023
11	Патологічний / біологічний матеріал	1 Патоморфологічні дослідження:	
		Виявлення комплексу патологоанатомічних змін	«МР щодо патологоанатомічної діагностики хвороб тварин. Патологоанатомічні та нозологічні діагнози», Київ 20.06.2012 р. «Методичні вказівки щодо проведення патолого-анатомічного розтину трупів», Київ 21.12.2011 р.
12	Бджоли (живі та підмор)	1 Бактеріологічні випробування:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виділення патогенної мікрофлори	Методичні вказівки по диференційній діагностиці інфекційних хвороб розплоду бджіл, Київ 27.12.2001р.
		2 Паразитологічні випробування:	
		Виявлення збудника варроатозів	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-211 (МВ «Діагностика і стратегія основних заходів щодо боротьби і лікування інвазійних хвороб медоносної бджоли», м. Київ 2005р.) Виявлення збудників інвазійних хвороб бджіл від 29.03.2023
		Виявлення збудника акарозів	
		Виявлення збудника нозематозу	
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку м. Звенигородка – Україна, 20200, Черкаська область, місто Звенигородка, вулиця Сінна площа, будинок 1.			
1	Молоко та вершки, рідинні. Продукти молочні, кисломолочні, інші. Масло вершкове.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція)	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.1-6
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.14
		Визначення густини	ДСТУ 6082:2009
		Встановлення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення крохмалю/борошна	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			продуктів на агропродовольчих ринках» розділ V п.5
		Виявлення соматичних клітин	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-216 (ГОСТ 23453-90) Визначення кількості соматичних клітин візуальним методом від 17.03.2025
		3 Бактеріологічні випробування:	
		Визначення бактеріального забруднення	ДСТУ 7357:2013 п.13
2	М'ясо та продукти забою великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз, коней та інших тварин, свіже чи охолоджене. М'ясо та продукти забою свійської птиці, свіже чи охолоджене.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 7992:2015 п.7
		Проба варкою (якість бульйону)	ДСТУ 7992:2015 п.8-9
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (бензидинова проба)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (формольна реакція)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.3
		3 Бактеріологічні випробування:	
		Свіжість м'яса (мазки-відбитки)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» п.19.3

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015 п.10
		4 Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудника трихінельозу	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 2
3	Мед бджолиний	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, аромат, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
4	Риба жива, охолоджена. Ракоподібні та інші водяні безхребетні, живі, охолоджені	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 п.8
		2 Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудників паразитарних хвороб	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-71 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, м. Київ 2016 р.) Виявлення збудників паразитарних хвороб при дослідженні риби, рибної продукції та інших гідробіонтів від 10.04.2023
5	Овочі, коренеплоди та бульбоплоди. Ягоди. Гриби. Горіхи. Зелень. Фрукти, овочі та продукти їх переробки.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 310 (ДСТУ 4837:2007, ДСТУ 8636:2016) Методи оцінки органолептичних показників плодоовочевої сировини та продуктів переробки від 12.07.2024
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Масова частка вуглеводів	ДСТУ 4948:2008 п.6

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
6	Рослинна олія (соняшникова)	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 8842:2019
7	Зернові, бобові культури та продукти їх перероблення, борошно. Крупи, крупка та гранули з зернових культур.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, хрускіт)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 312 (ГОСТ 26312.2- 84) Методи оцінки органолептичних показників та розварюваності круп від 23.07.2024
			ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-03 (ГОСТ 27560-87, ГОСТ 27558-87, ГОСТ 27559-87) Методи визначення якості борошна та висівок від 12.07.2024
8	Яйця свійської птиці	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.7-4.9
		Овоскопія (висота повітряної камери, стан жовтка, білка, вади яєць)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.10-4.12
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку м. Багачеве – Україна, 20550, Черкаська область, місто Багачеве, вулиця Зоряна, будинок 23.			
1	Молоко та вершки, рідинні. Продукти молочні, кисломолочні, інші. Масло вершкове.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція)	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.1-6
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.14
		Визначення густини	ДСТУ 6082:2009
		Встановлення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення крохмалю/борошна	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ V п.5
		Виявлення соматичних клітин	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-216 (ГОСТ 23453-90) Визначення кількості соматичних клітин візуальним методом від 17.03.2025
		3 Бактеріологічні випробування:	
		Визначення бактеріального забруднення	ДСТУ 7357:2013 п.13
2	М'ясо та продукти забою великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз, коней та інших тварин, свіже чи охолоджене. М'ясо та продукти забою свійської птиці, свіже чи охолоджене.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 7992:2015 п.7
		Проба варкою (якість бульйону)	ДСТУ 7992:2015 п.8-9
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (бензидинова проба)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.4

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від *08.06.2026*
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Реакція з формаліном (формольна реакція)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.3
		3 Бактеріологічні випробування:	
		Свіжість м'яса (мазки-відбитки)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» п.19.3
		Виявлення збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015 п.10
		4 Паразитологічні дослідження:	
3	Мед бджолиний	Виявлення збудника трихінельозу	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 2
		1 Органолептичні показники:	
4	Риба жива, охолоджена. Ракоподібні та інші водяні безхребетні, живі, охолоджені	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, аромат, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
		1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 п.8
		2 Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудників паразитарних хвороб	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-71 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, м. Київ 2016 р.) Виявлення збудників паразитарних хвороб при дослідженні риби, рибної продукції та інших

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			гідробіонтів від 10.04.2023
5	Овочі, коренеплоди та бульбоплоди. Ягоди. Гриби. Горіхи. Зелень. Фрукти, овочі та продукти їх переробки.	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 310 (ДСТУ 4837:2007, ДСТУ 8636:2016) Методи оцінки органолептичних показників плодоовочевої сировини та продуктів переробки від 12.07.2024
		2 Фізико-хімічні випробування: Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
6	Рослинна олія (соняшникова)	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 8842:2019
7	Зернові, бобові культури та продукти їх перероблення, борошно. Крупи, крупка та гранули з зернових культур.	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, хрускіт)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 312 (ГОСТ 26312.2- 84) Методи оцінки органолептичних показників та розварюваності круп від 23.07.2024 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-03 (ГОСТ 27560-87, ГОСТ 27558-87, ГОСТ 27559-87) Методи визначення якості борошна та висівок від 12.07.2024
8	Яйця свійської птиці	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно- санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.7-4.9
		Овоскопія (висота повітряної камери, стан жовтка, білка, вади яєць)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно- санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.10-4.12
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку м. Шпола – Україна, 20603, Черкаська область, місто Шпола, вулиця Соборна, будинок 68.			

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
1	Молоко та вершки, рідинні. Продукти молочні, кисломолочні, інші. Масло вершкове.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція)	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.1-6
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.14
		Визначення густини	ДСТУ 6082:2009
		Встановлення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення крохмалю/борошна	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ V п.5
		Виявлення соматичних клітин	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-216 (ГОСТ 23453-90) Визначення кількості соматичних клітин візуальним методом від 17.03.2025
2	М'ясо та продукти забою великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз, коней та інших тварин, свіже чи охолоджене. М'ясо та продукти забою	3 Бактеріологічні випробування:	
		Визначення бактеріального забруднення	ДСТУ 7357:2013 п.13
		1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 7992:2015 п.7
		Проба-вариво (якість бульйону)	ДСТУ 7992:2015 п.8-9

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	свійської птиці, свіже чи охолоджене.	2 Фізико-хімічні випробування:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (бензидинова проба)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (формольна реакція)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.3
		3 Бактеріологічні випробування:	
		Свіжість м'яса (мазки-відбитки)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» п.19.3
		Виявлення збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015 п.10
		4 Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудника трихінельозу	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 2
3	Мед бджолиний	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, аромат, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
4	Риба жива, охолоджена. Ракоподібні та	1 Органолептичні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	інші водяні безхребетні, живі, охолоджені	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 п.8
		2 Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудників паразитарних хвороб	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-71 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, м. Київ 2016 р.) Виявлення збудників паразитарних хвороб при дослідженні риби, рибної продукції та інших гідробіонтів від 10.04.2023
5	Овочі, коренеплоди та бульбоплоди. Ягоди. Гриби. Горіхи. Зелень. Фрукти, овочі та продукти їх переробки.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 310 (ДСТУ4837:2007, ДСТУ 8636:2016) Методи оцінки органолептичних показників плодоовочевої сировини та продуктів переробки від 12.07.2024
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Масова частка нитратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
6	Рослинна олія (соняшникова)	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 8842:2019
7	Зернові, бобові культури та продукти їх перероблення, борошно. Крупи, крупка та гранули з зернових культур.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, хрускіт)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 312 (ГОСТ 26312.2- 84) Методи оцінки органолептичних показників та розварюваності круп від 23.07.2024
			ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-03 (ГОСТ 27560-87, ГОСТ 27558-87, ГОСТ 27559-87) Методи визначення якості борошна та висівків від 12.07.2024

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
8	Яйця свійської птиці	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.7-4.9
		Овоскопія (висота повітряної камери, стан жовтка, білка, вади яєць)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.10-4.12
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку смт Калинопіль Україна, 20501, Черкаська область, селище Калинопіль, вулиця В'ячеслава Чорновола, будинок 4			
1	Молоко та вершки, рідинні. Продукти молочні, кисломолочні, інші. Масло вершкове.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція)	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.1-6
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.14
		Визначення густини	ДСТУ 6082:2009
		Встановлення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
Визначення крохмалю/борошна	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ V п.5		

М. Київ * Україна * Національний
акт вийний код 2619

Для

акт вийний код 2619



Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Виявлення соматичних клітин	ПВ.ЧРДІ ДПСС 7.2-216 (ГОСТ 23453-90) Визначення кількості соматичних клітин візуальним методом від 17.03.2025
		3 Бактеріологічні випробування:	
		Визначення бактеріального забруднення	ДСТУ 7357:2013 п.13
2	М'ясо та продукти забою великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз, коней та інших тварин, свіже чи охолоджене. М'ясо та продукти забою свійської птиці, свіже чи охолоджене.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 7992:2015 п.7
		Проба варкою (якість бульйону)	ДСТУ 7992:2015 п.8-9
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (бензидинова проба)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (формольна реакція)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.3
		3 Бактеріологічні випробування:	
		Свіжість м'яса (мазки-відбитки)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» п.19.3
		Виявлення збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015 п.10
		4 Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудника трихинельозу	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 2
3	Мед бджолиний	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, аромат, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
4	Риба жива, охолоджена. Ракоподібні та інші водяні безхребетні, живі, охолоджені	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція) 2 Паразитологічні дослідження: Виявлення збудників паразитарних хвороб	ДСТУ 8451:2015 п.8 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-71 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, м. Київ 2016 р.) Виявлення збудників паразитарних хвороб при дослідженні риби, рибної продукції та інших гідробіонтів від 10.04.2023
5	Овочі, коренеплоди та бульбоплоди. Ягоди. Гриби. Горіхи. Зелень. Фрукти, овочі та продукти їх переробки.	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція) 2 Фізико-хімічні випробування: Масова частка нітратів	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 310 (ДСТУ 4837:2007, ДСТУ 8636:2016) Методи оцінки органолептичних показників плодоовочевої сировини та продуктів переробки від 12.07.2024 ДСТУ 4948:2008 п.6
6	Рослинна олія (соняшникова)	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 8842:2019

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
7	Зернові, бобові культури та продукти їх перероблення, борошно. Крупи, крупка та гранули з зернових культур.	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, хрускіт)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 312 (ГОСТ 26312.2- 84) Методи оцінки органолептичних показників та розварюваності круп від 23.07.2024 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-03 (ГОСТ 27560-87, ГОСТ 27558-87, ГОСТ 27559-87) Методи визначення якості борошна та висівок від 12.07.2024
8	Яйця свійської птиці	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція) Овоскопія (висота повітряної камери, стан жовтка, білка, вади яєць)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.7-4.9 Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.10-4.12
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку м. Тальне – Україна, 20400, Черкаська область, місто Тальне, вулиця Захисників України, будинок 40			
1	Молоко та вершки, рідинні. Продукти молочні, кисломолочні, інші. Масло вершкове.	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція) 2 Фізико-хімічні випробування: Визначення кислотності Визначення густини	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.1-6 Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.14 ДСТУ 6082:2009

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Встановлення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення крохмалю/борошна	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ V п.5
		Виявлення соматичних клітин	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-216 (ГОСТ 23453-90) Визначення кількості соматичних клітин візуальним методом від 17.03.2025
		3 Бактеріологічні випробування:	
2	М'ясо та продукти забою великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз, коней та інших тварин, свіже чи охолоджене. М'ясо та продукти забою свійської птиці, свіже чи охолоджене.	Визначення бактеріального забруднення	ДСТУ 7357:2013 п.13
		1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 7992:2015 п.7
		Проба варкою (якість бульйону)	ДСТУ 7992:2015 п.8-9
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (бензидинова проба)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (формольна реакція)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.3
		3 Бактеріологічні випробування:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Свіжість м'яса (мазки-відбитки)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» п.19.3
		Виявлення збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015 п.10
		4 Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудника трихінельозу	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 2
3	Мед бджолиний	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, аромат, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
4	Риба жива, охолоджена. Ракоподібні та інші водяні безхребетні, живі, охолоджені	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 п.8
		2 Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудників паразитарних хвороб	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-71 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, м. Київ 2016 р.) Виявлення збудників паразитарних хвороб при дослідженні риби, рибної продукції та інших гідробіонтів від 10.04.2023
5	Овочі, коренеплоди та бульбоплоди. Ягоди. Гриби. Горіхи. Зелень. Фрукти, овочі та продукти їх переробки.	1 Органолептичні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 310 (ДСТУ 4837:2007, ДСТУ 8636:2016) Методи оцінки органолептичних показників плодоовочевої сировини та продуктів переробки від 12.07.2024
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
6	Рослинна олія (соняшникова)	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 8842:2019
7	Зернові, бобові культури та продукти їх перероблення, борошно. Крупи, крупка та гранули з зернових культур.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, хрускіт)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 312 (ГОСТ 26312.2- 84) Методи оцінки органолептичних показників та розварюваності круп від 23.07.2024
			ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-03 (ГОСТ 27560-87, ГОСТ 27558-87, ГОСТ 27559-87) Методи визначення якості борошна та висівок від 12.07.2024
8	Яйця свійської птиці	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно- санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.7-4.9
		Овоскопія (висота повітряної камери, стан жовтка, білка, вади яєць)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно- санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.10-4.12
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку м. Корсунь-Шевченківський – Україна, 19402, Черкаська область, місто Корсунь-Шевченківський, вулиця Василя Стуса, будинок 8			
1	Молоко та вершки, рідинні.	1 Органолептичні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	Продукти молочні, кисломолочні, інші. Масло вершкове.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція)	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.1-6
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Визначення кислотності	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.14
		Визначення густини	ДСТУ 6082:2009
		Встановлення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення крохмалю/борошна	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ V п.5
		Виявлення соматичних клітин	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-216 (ГОСТ 23453-90) Визначення кількості соматичних клітин візуальним методом від 17.03.2025
2	М'ясо та продукти забою великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз, коней та інших тварин, свіже чи охолоджене. М'ясо та продукти забою свійської птиці, свіже чи охолоджене.	3 Бактеріологічні випробування:	
		Визначення бактеріального забруднення	ДСТУ 7357:2013 п.13
		1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція)	ДСТУ 7992:2015 п.7
		Проба варкою (якість бульйону)	ДСТУ 7992:2015 п.8-9
		2 Фізико-хімічні випробування:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій _____ Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (бензидинова проба)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (формольна реакція)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.3
		3 Бактеріологічні випробування:	
		Свіжість м'яса (мазки-відбитки)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» п.19.3
		Виявлення збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015 п.10
		4 Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудника трихінельозу	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 2
3	Мед бджолиний	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, аромат, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
4	Риба жива, охолоджена. Ракоподібні та інші водяні безхребетні, живі,	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 п.8

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	охолоджені	2 Паразитологічні дослідження: Виявлення збудників паразитарних хвороб	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-71 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, м. Київ 2016 р.) Виявлення збудників паразитарних хвороб при дослідженні риби, рибної продукції та інших гідробіонтів від 10.04.2023
5	Овочі, коренеплоди та бульбоплоди. Ягоди. Гриби. Горіхи. Зелень. Фрукти, овочі та продукти їх переробки.	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 310 (ДСТУ 4837:2007, ДСТУ 8636:2016) Методи оцінки органолептичних показників плодоовочевої сировини та продуктів переробки від 12.07.2024
		2 Фізико-хімічні випробування: Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
6	Рослинна олія (соняшникова)	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 8842:2019
7	Зернові, бобові культури та продукти їх перероблення, борошно. Крупи, крупка та гранули з зернових культур.	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, хрускіт)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 312 (ГОСТ 26312.2- 84) Методи оцінки органолептичних показників та розварюваності круп від 23.07.2024 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-03 (ГОСТ 27560-87, ГОСТ 27558-87, ГОСТ 27559-87) Методи визначення якості борошна та висівків від 12.07.2024
8	Яйця свійської птиці	1 Органолептичні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.7-4.9
		Овоскопія (висота повітряної камери, стан жовтка, білка, вади яєць)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.10-4.12
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку м. Городище – Україна, 19500, Черкаська область, місто Городище, вулиця Миру, 125			
1	Молоко та вершки, рідинні. Продукти молочні, кисломолочні, інші. Масло вершкове.	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція)	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.1-6
		2 Фізико-хімічні випробування: Визначення кислотності	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.14
		Визначення густини	ДСТУ 6082:2009
		Встановлення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення крохмалю/борошна	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ V п.5
		Виявлення соматичних клітин	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-216 (ГОСТ 23453-90) Визначення кількості соматичних клітин

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			візуальним методом від 17.03.2025
		3 Бактеріологічні випробування:	
		Визначення бактеріального забруднення	ДСТУ 7357:2013 п.13
2	М'ясо та продукти забою великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз, коней та інших тварин, свіже чи охолоджене. М'ясо та продукти забою свійської птиці, свіже чи охолоджене.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 7992:2015 п.7
		Проба варкою (якість бульйону)	ДСТУ 7992:2015 п.8-9
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (бензидинова проба)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (формольна реакція)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.3
		3 Бактеріологічні випробування:	
		Свіжість м'яса (мазки-відбитки)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» п.19.3
		Виявлення збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015 п.10
		4 Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудника трихинельозу	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
			м'ясних продуктів» Додаток 2
3	Мед бджолиний	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, аромат, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
4	Риба жива, охолоджена. Ракоподібні та інші водяні безхребетні, живі, охолоджені	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція) 2 Паразитологічні дослідження: Виявлення збудників паразитарних хвороб	ДСТУ 8451:2015 п.8 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-71 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, м. Київ 2016 р.) Виявлення збудників паразитарних хвороб при дослідженні риби, рибної продукції та інших гідробіонтів від 10.04.2023
5	Овочі, коренеплоди та бульбоплоди. Ягоди. Гриби. Горіхи. Зелень. Фрукти, овочі та продукти їх переробки.	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція) 2 Фізико-хімічні випробування: Масова частка нітратів	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-310 (ДСТУ 4837:2007, ДСТУ 8636:2016) Методи оцінки органолептичних показників плодоовочевої сировини та продуктів переробки від 12.07.2024 ДСТУ 4948:2008 п.6
6	Рослинна олія (соняшникова)	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 8842:2019
7	Зернові, бобові культури та продукти їх перероблення, борошно. Крупи,	1 Органолептичні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
	крупка та гранули з зернових культур.	Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, хрускіт)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 312 (ГОСТ 26312.2- 84) Методи оцінки органолептичних показників та розварюваності круп від 23.07.2024 ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-03 (ГОСТ 27560-87, ГОСТ 27558-87, ГОСТ 27559-87) Методи визначення якості борошна та висівков від 12.07.2024
8	Яйця свійської птиці	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція) Овоскопія (висота повітряної камери, стан жовтка, білка, вади яєць)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно- санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.7-4.9 Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно- санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.10-4.12
Лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку смт. Лисянка – Україна, 19300, Черкаська область, селище Лисянка, провулок Небесної сотні, будинок 2			
1	Молоко та вершки, рідинні. Продукти молочні, кисломолочні, інші. Масло вершкове.	1 Органолептичні показники: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція) 2 Фізико-хімічні випробування: Визначення кислотності Визначення густоти	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.1-6 Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ III п.14 ДСТУ 6082:2009

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Встановлення групи чистоти	ДСТУ 6083:2009
		Визначення соди	ДСТУ 8378:2015 п.5
		Визначення крохмалю/борошна	Наказ № 4150 від 25.11.2024 р. «Про затвердження Правил проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках» розділ V п.5
		Виявлення соматичних клітин	ПВ.ЧРДІ ДПСС 7.2-216 (ГОСТ 23453-90) Визначення кількості соматичних клітин візуальним методом від 17.03.2025
		3 Бактеріологічні випробування:	
		Визначення бактеріального забруднення	ДСТУ 7357:2013 п.13
2	М'ясо та продукти забою великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз, коней та інших тварин, свіже чи охолоджене. М'ясо та продукти забою свійської птиці, свіже чи охолоджене.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 7992:2015 п.7
		Проба варкою (якість бульйону)	ДСТУ 7992:2015 п.8-9
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Реакція з сірчаною кислотою міддю	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.1
		Реакція на пероксидазу (бензидинова проба)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.4
		Реакція з формаліном (формольна реакція)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 15 п.3
		3 Бактеріологічні випробування:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026
до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого
від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Свіжість м'яса (мазки-відбитки)	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» п.19.3
		Виявлення збудника сибірки	ДСТУ 8381:2015 п.10
		4 Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудника трихінельозу	Наказ № 28 від 07.07.2002 «Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» Додаток 2
3	Мед бджолиний	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, аромат, смак, консистенція)	ДСТУ 4497:2005 п.10.2.1-10.2.4
4	Риба жива, охолоджена. Ракоподібні та інші водяні безхребетні, живі, охолоджені	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	ДСТУ 8451:2015 п.8
		2 Паразитологічні дослідження:	
		Виявлення збудників паразитарних хвороб	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-71 (Довідник з лабораторної діагностики основних паразитарних захворювань, м. Київ 2016 р.) Виявлення збудників паразитарних хвороб при дослідженні риби, рибної продукції та інших гідробіонтів від 10.04.2023
5	Овочі, коренеплоди та бульбоплоди. Ягоди. Гриби. Горіхи. Зелень. Фрукти, овочі та продукти їх переробки.	1 Органолептичні показники:	

Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА

Додаток від 08.06.2026

до атестата про акредитацію № 20380 на заміну виданого від "06" жовтня 2025 р. у зв'язку з внесенням змін

1	2	3	4
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 310 (ДСТУ 4837:2007, ДСТУ 8636:2016) Методи оцінки органолептичних показників плодоовочевої сировини та продуктів переробки від 12.07.2024
		2 Фізико-хімічні випробування:	
		Масова частка нітратів	ДСТУ 4948:2008 п.6
6	Рослинна олія (соняшникова)	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція)	ДСТУ 8842:2019
7	Зернові, бобові культури та продукти їх перероблення, борошно. Крупи, крупа та гранули з зернових культур.	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, хрускіт)	ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2- 312 (ГОСТ 26312.2- 84) Методи оцінки органолептичних показників та розварюваності круп від 23.07.2024
			ПВ.ЧРДЛ ДПСС 7.2-03 (ГОСТ 27560-87, ГОСТ 27558-87, ГОСТ 27559-87) Методи визначення якості борошна та висівок від 12.07.2024
8	Яйця свійської птиці	1 Органолептичні показники:	
		Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.7-4.9
		Овоскопія (висота повітряної камери, стан жовтка, білка, вади яєць)	Наказ № 70 від 07.09.2001 «Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці» п.4.10-4.12



Начальник відділу акредитації харчових лабораторій

Оксана ПАВЛОВА