РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Изпълнителна агенция
Българска служба за акредитация

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

ЗАПОВЕД

№ А 348

София, 10.11.2025 г.

На основание чл. чл. 10, ал. 1, т. 4, и чл. 28, ал. 1 от Закона за националната акредитация на органи за оценяване на съответствието и точка 6 от Процедура за акредитация BAS QR 2 във връзка с открита процедура рег. № 204/125 ЛИ/ПА/04.03.2025 г, доклад от оценка рег. № 204/125 ЛИ/6/В/25.08.2025 г. и становище на Комисия по акредитация рег. № 204/125 ЛИ/ПА/8/В/03.11.2025г.

ПРЕАКРЕДИТИРАМ

ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ - ВРАЦА

ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ПО ВЕТЕРИНАРНО САНИТАРНА ЕКСПЕРТИЗА И ДИАГНОСТИКА НА ЗАБОЛЯВАНИЯ ПО ЖИВОТНИТЕ, ПРИ ОДБХ - ВРАЦА

Адрес на управление: 3000 гр. Враца, ул. „Илинден" № 1
Адрес на лаборатория: 3000 гр. Враца, Хранително-вкусова зона, Поземлен имот № 68

Да извършва изпитване на:

Тип обхват: *гъвкав*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)**
1	2	3	4
I.	Месо и месни продукти (1), кланични трупове (2)	1.Органолептични показатели – форма, външен вид и повърхност, цвят, разрезна повърхност, консистенция, вкус и мирис	БДС 9381 (1)
		2.Физикохимични показатели:	
		2.1. влага	БДС 5712 (1)
		2.2. мазнини	БДС 8549 т.2 (1)
		2.3. хлориди	БДС 7168 т.4 (1)
		2.4. нитрити (като натриев нитрит)	БДС EN 12014-3, т. 6.3 (1)
		3.Микробиол.показатели:	
		3.1. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1)
		3.2. ентеробактериацеа	БДС ENISO 21528-2
		3.3. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		3.4. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1 (1)
		3.5. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1
		3.6. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1, 2 (1)
		4. Трихинела	БДС EN ISO 18743/A1
II.	Консерви месни (1), месо-растителни (2),	1. Органолептични показатели: – кутии: херметичност, външна и вътрешна повърхност, хлопащи капаци и дъна	БДС 1035, т.4.1 /2/ т.3.3, 3.4, 3.6, 3.7

САМО ОРИГИНАЛЕН ДОКУМЕНТ Е ВАЛ

Тип обхват: *гъвкав*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)**
1	2	3	4
	рибни (3) и др.,приготвени с продукти от животински произход	- съдържание: външен вид, бульон, вкус и мирис	
		2. Физикохимични показатели:	
		2.1. влага	БДС 5712
		2.2.мазнини	БДС 8549, т.2
		2.3. хлориди	БДС 7168, т.4
		2.4. нитрити (като натриев нитрит)	БДС EN 12014-3, т. 6.3 (1)
		3. Микробиологични показатели:	
		3.1. Микроорганизми: -мезофилни аеробни, факултативно анаеробни -мезофилни анаеробни	БДС 1035, т.5.9.1 БДС 1035, т.5.9.2
		3.2. термостатно изпитване	БДС 1035, т.5.2 /3/
III.	Риба и рибни продукти	1.Органолептични показатели – външен вид, консистенция, мирис, вкус	БДС 7682
		2.Микробиологични показатели:	
		2.1. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		2.2. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		2.3. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		2.4. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2
IV.	Птици и птични продукти (1), кланични трупове (2)	1. Органолептични показатели – форма, външна повърхност, цвят, разрезна повърхност, консистенция, мирис и вкус	БДС 9381 (1)
		2. Физикохимични показатели:	
		2.1. влага	БДС 5712 (1)
		2.2. мазнини	БДС 8549, т.2 (1)
		2.3. хлориди	БДС 7168, т.4 (1)
		2.4. нитрити (като натриев нитрит)	БДС EN 12014-3, т. 6.3 (1)
		3. Микробиологични показатели:	
		3.1. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1)
		3.2. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		3.3. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1 (1)
		3.4. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1 (1)
		3.5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1, 2 (1)
V.	Яйца и яйчни продукти	1. Органолептични показатели: - консистенция, повърхност, мирис и вкус, цвят - външни и вътрешни качества-черупка, белтък, жълтък, мирис	БДС 4336, т.9, т.5.1, 5.4.1, 6.2, 6.3, 6.4
		2. Микробиологични показатели:	
		2.1. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		2.2. ентеробактериацеа	БДС ENISO 21528-2
		2.3. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		2.4. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		2.5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2
VI.	Мед пчелен	1. Органолептични показатели: цвят, аромат, вкус, консистенция, външен вид	БДС 3050, т.2.1
		2. Редуциращи захари	БДС 3050, т.2.3
		3. Захароза	БДС 3050, т.2.4

САМО ОРИГИНАЛЕН ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)**
1	2	3	4
		4. Диастазна активност	БДС 3050, т.2.8
		5. Обща киселинност	БДС 3050, т.2.7 Наредба № 2, Прил. № 9 към чл. 45, т. 6.1
		6.Хидроксиметилфурфурол	БДС 3050, т.2.9 Наредба № 2, Прил. № 9 към чл. 45, т. 8.1
		7. Проба за глюкоза	БДС 3050, т.2.10
		8. Поленов анализ	БДС 3050, т.2.11
		9. Водно съдържание	БДС 3050, т.2.2
		10. Електропроводимост	Наредба № 2, Прил. № 9 към чл. 45, т. 5
		11. Минерални вещества (пепел)	БДС 3050, т.2.6
		12. Неразтворими във вода вещества	БДС 3050, т.2.5
VII.	Мляко и млечни продукти	1. Органолептични показатели: външен вид и повърхност, консистенция, разрезна повърхност, строеж, цвят, вкус и мирис, аромат, вид на коагулума, форма	БДС 15612
		2. Физикохимични показатели:	
		2.1. водно съдържание/ сухо вещество	БДС 1109, т.1,2
		2.2. маслено съдържание/ мазнини	ISO 3433 БДС ISO 19662
		2.3. натриев хлорид	БДС 8274, т.5,6
		2.4. киселинност	БДС 1111, т.т.4, 5, 6, 7,8,9, 10,12
		2.5. сух безмаслен остатък	БДС 2778, т.3.3*
		2.6. плътност	БДС 1110
		2.7.т очка на замръзване	БДС EN ISO 5764
		3. Микробиологични показатели:	
		3.1. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		3.2. ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2
		3.3.салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		3.4. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		3.5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2
		3.6. плесени и дрожди	БДС ISO 6611
		3.7. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1
		3.8. общ брой соматични клетки	БДС EN ISO 13366-1
		3.9. лактобацилус булгарикус	БДС ISO 7889
		3.10. стрептококус термофилус	БДС ISO 7889
		3.11. антибактериални субстанции	DELVOTEST SP NT
VIII.	Хигиена на контактни повърхности и производствени съоръжения	1. Микробиологични показатели:	
		1.1. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1
		1.2. колиформи	ISO 4832
		1.3. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		1.4. ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2
		1.5. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		1.6. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		1.7. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		1.8. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1

САМО ОРИГИНАЛЕН ДОКУМЕНТ В БСА

Тип обхват: *гъвкав*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)**
1	2	3	4
IX.	Зърнени храни и храни на зърнена основа	1. Органолептични показатели: външен вид- форма, повърхност, цвят на кората; състояние на сместа (месене, изпичане, шупливост, еластичност); вкус; мирис; хрускане	БДС 754, т.т.6.3, 6.4, 6.5 БДС 3412, т.т.2.1.2, 2.2.1, 2.2.2, 2.2.4
		2. Физикохимични показатели:	
		2.1. влага/ сухо вещество	БДС 754, т.7.1 БДС 3412, т.3.2
		2.2. влага на сместа	БДС 3412, т.3.1
		2.3. киселинност по Нойман	БДС 754, т.7.9 БДС 3412, т.3.3
		2.4. готварска сол	БДС 3412, т.3.4
		2.5. обща пепел	БДС 754, т.7.3.4
		2.6. мокър глутен	БДС 754, т.7.5
		2.7. отпускане на глутена	БДС 754, т.7.6
		3.Микробиологични показатели:	
		3.1. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		3.2. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		3.3. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2
		3.4. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		3.5. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
X.	Плодове и зеленчуци и продукти от тях; готови за консумация храни	1. Микробиологични показатели:	
		1.1. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		1.2. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		1.3. коагулазо- положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		1.4. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		1.5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2
		1.6. колиформи	ISO 4832
XI.	Захарни, шоколадови и сладкарски изделия	1.Микробиологични показатели:	
		1.1. колиформи	ISO 4832
		1.2. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		1.3. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		1.4. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		1.5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2
		1.6. плесени и дрожди	БДС ISO 21527- 2
XII.	Безалкохолни напитки	1. Микробиологични показатели:	
		1.1. колиформи	ISO 4832
		1.2. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		1.3. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		1.4. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		1.5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2
XIII.	Вода за питейно-битови цели, лед	1.Микробиологични показатели:	
		1.1. колиформи/ ешерихия коли	БДС EN ISO 9308-1/A1
		1.2. ентерококи	БДС EN ISO 7899-2
XIV.	Кръвна проба и/ или кръвен серум от животни ЕПЖ, ДПЖ, свине (1); мляко от ЕПЖ (2)	Установяване на антитела срещу бруцелоза	Роз-бенгал тест /РБТ/ WOAH Terrestrial manual: раздел 3.1.4, т. 2.3.1 (1)
			Реакция за свързване на комплемента /РСК/ WOAH Terrestrial manual:

САМО ОРИГИНАЛЕН ДОКУМЕНТ

Тип обхват: *гъвкав*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/ валидирани)**
1	2	3	4
			раздел 3.1.4, т. 2.4 (1)
			Ензимно свързан имуносорбентен метод /ELISA/ WOAH Terrestrial manual: раздел 3.1.4, т. 2.5 (1)
			Milk I-ELISA / WOAH Terrestrial manual: раздел 3.1.4, т. 2.9 (2.9.1)(2)
XV.	Кръвна проба и/ или кръвен серум от животни ДПЖ	Установяване на антитела срещу заразен епидидимит	Реакция за свързване на комплемента /РСК/ WOAH Terrestrial manual: раздел 3.8.7, т.2.2
XVI.	Кръвна проба и/ или кръвен серум от животни ЕПЖ	Установяване на антитела срещу ензоотична левкоза	Ензимно свързан имуносорбентен метод /ELISA/ WOAH Terrestrial manual: раздел 3.4.9, т.2.1
XVII.	Кръвна проба и/или кръвен серум от животни ЕПЖ, ДПЖ, Свине	Установяване на антитела срещу лептоспироза	Микроскопски аглутинационен тест /МАТ/ WOAH Terrestrial manual: раздел 3.1.12 ,т. 2.1
XVIII.	Фекална проба, тампон проба, чревно съдържание, марлени чорапчета от животни, птици и проби от околна среда	Салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
XIX.	Пчелно пило	Американски гнилец	Култура и идентификация WOAH Terrestrial manual: раздел 3.2.2, т.1.3, т.1.3.1 (i), т.1.3.3(iv), т.1.3.4(i)(vi)
XX.	Пчели	Нозематоза	Микроскопия WOAH Terrestrial manual: раздел 3.2.4, т.1.1*
XXI.	Фуражи	Салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1

Акредитация за целите на официалния контрол, провеждан от БАБХ:

Тип обхват: *гъвкав*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	2	3	4
I.	Месо и месни продукти (1) кланични трупове (2)	1. Органолептични показатели: форма, външен вид и повърхност, цвят, разрезна повърхност, консистенция, вкус и мирис	БДС 9381 (1)
		2. Физикохимични показатели:	
		2.1. влага	БДС 5712 (1)
		2.2. мазнини	БДС 8549, т.2 (1)
		2.3. хлориди	БДС 7168, т.4 (1)
		2.4. нитрити (като натриев нитрит)	БДС EN 12014-3, т. 6.3 (1)

САМО ОРИГИНАЛЕН ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	2	3	4
		3.Микробиологични показатели:	
		3.1. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1)
		3.2. ентеробактериацеа	БДС ENISO 21528-2
		3.3. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		3.4. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1 (1)
		3.5. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1
		3.6. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2 (1)
		4. Трихинела	БДС EN ISO 18743/A1
II.	Консерви месни (1), месо- растителни (2), рибни (3) и др.,приготвени с продукти от животински произход	1. Органолептични показатели: -кутии- херметичност, външна и вътрешна повърхност, хлопащи капаци и дъна - съдържание - външен вид, бульон, вкус и мирис	БДС 1035 т.4.1 /2/ т.3.3, 3.4, 3.6, 3.7
		2. Физикохимични показатели:	
		2.1. влага	БДС 5712
		2.2.мазнини	БДС 8549, т.2
		2.3. хлориди	БДС 7168, т.4
		2.4. нитрити (като натриев нитрит)	БДС EN 12014-3, т. 6.3 (1)
		3. Микробиологични показатели:	
		3.1. Микроорганизми: -мезофилни аеробни, факултативно анаеробни -мезофилни анаеробни	БДС 1035, т.5.9.1 БДС 1035, т.5.9.2
		3.2. термостатно изпитване	БДС 1035, т.5.2 /3/
III.	Риба и рибни продукти	1. Органолептични показатели – външен вид, консистенция, мирис, вкус	БДС 7682
		2. Микробиологични показатели:	
		2.1. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		2.2. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		2.3. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		2.4. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1, 2
IV.	Птици и птичи продукти (1), кланични трупове (2)	1. Органолептични показатели – форма, външна повърхност, цвят, разрезна повърхност, консистенция, мирис и вкус	БДС 9381 (1)
		2. Физикохимични показатели:	
		2.1. влага	БДС 5712 (1)
		2.2. мазнини	БДС 8549, т.2 (1)
		2.3. хлориди	БДС 7168, т.4 (1)
		2.4. нитрити (като натриев нитрит)	БДС EN 12014-3, т. 6.3 (1)
		3. Микробиологични показатели:	
		3.1. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1)
		3.2. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		3.3. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1 (1)
		3.4. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1 (1)
		3.5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1, 2 (1),
V.	Яйца и яйчни продукти	1. Органолептични показатели: -консистенция, повърхност, мирис и вкус, цвят;	БДС 4336, т.т. 9, 5.1, 5.4.1, 6.2, 6.3, 6.4

САМО ОРИГИНАЛЕН ДОКУМЕНТ В БСА

Тип обхват: *гъвкав*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	2	3	4
		-външни и вътрешни качества- черупка, белтък, жълтък, мирис	
		2. Микробиологични показатели:	
		2.1. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		2.2. ентеробактериацеа	БДС ENISO 21528-2
		2.3. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		2.4. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		2.5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2
VI.	Мед пчелен	1. Органолептични показатели – цвят, аромат, вкус, консистенция, външен вид	БДС 3050, т.2.1
		2. Редуциращи захари	БДС 3050, т.2.3
		3. Захароза	БДС 3050, т.2.4
		4. Диастазна активност	БДС 3050, т.2.8
		5. Обща киселинност	БДС 3050, т.2.7 Наредба № 2, Прил. № 9 към чл. 45, т. 6.1
		6. Хидроксиметилфурфурол	БДС 3050, т.2.9 Наредба № 2, Прил. № 9 към чл. 45, т. 8.1
		7. Проба за глюкоза	БДС 3050, т.2.10
		8. Поленов анализ	БДС 3050, т.2.11
		9. Водно съдържание	БДС 3050, т.2.2
		10. Електропроводимост	Наредба № 2, Прил. № 9 към чл. 45, т. 5
		11. Минерални вещества (пепел)	БДС 3050, т.2.6
		12. Неразтворими във вода вещества	БДС 3050, т.2.5
VII.	Мляко и млечни продукти	1. Органолептични показатели: външен вид и повърхност, консистенция, разрезна повърхност, строеж, цвят, вкус и мирис, аромат, вид на коагулума, форма	БДС 15612
		2. Физикохимични показатели:	
		2.1. водно съдържание/ сухо вещество	БДС 1109, т. 1,2
		2.2. маслено съдържание/ мазнини	ISO 3433 БДС ISO 19662
		2.3. натриев хлорид	БДС 8274, т. 5,6
		2.4. киселинност	БДС 1111, т. 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12
		2.5. сух безмаслен остатък	БДС 2778, т. 3.3*
		2.6. плътност	БДС 1110
		2.7. точка на замръзване	БДС EN ISO 5764
		3. Микробиологични показатели:	
		3.1. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		3.2. ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2
		3.3. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		3.4. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		3.5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2
		3.6. плесени и дрожди	БДС ISO 6611
		3.7. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1

Тип обхват: *гъвкав*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	2	3	4
		3.8. лактобацилус булгарикус	БДС ISO 7889
		3.9. стрептококус термофилус	БДС ISO 7889
VIII.	Хигиена на контактни повърхности и производствени съоръжения	1. Микробиологични показатели:	
		1.1. общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1
		1.2. колиформи	ISO 4832
		1.3. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		1.4. ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2
		1.5. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		1.6. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		1.7. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		1.8. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1
IX.	Зърнени храни и храни на зърнена основа	1. Органолептични показатели: външен вид- форма, повърхност, цвят на кората; състояние на сърцевината (измесване, изпичане, шупливост, еластичност); вкус; мирис; хрускане	БДС 754, т.т. 6.3, 6.4, 6.5 БДС 3412, т.т. 2.1.2, 2.2.1, 2.2.2, 2.2.4
		2. Физикохимични показатели:	
		2.1. влага/ сухо вещество	БДС 754, т.7.1 БДС 3412, т.3.2
		2.2. влага на сърцевината	БДС 3412, т.3.1
		2.3. киселинност по Нойман	БДС 754, т.7.9 БДС 3412, т.3.3
		2.4. готварска сол	БДС 3412, т.3.4
		2.5. обща пепел	БДС 754, т.7.3.4
		2.6. мокър глутен	БДС 754, т.7.5
		2.7. отпускане на глутена	БДС 754, т.7.6
		3. Микробиологични показатели:	
		3.1. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		3.2. коагулазо- положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		3.3. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1, 2
		3.4. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		3.5. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
X.	Плодове и зеленчуци и продукти от тях; готови за консумация храни	1. Микробиологични показатели:	
		1.1. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1, 2
		1.2. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		1.3. коагулазо- положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		1.4. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		1.5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2
		1.6. колиформи	ISO 4832
XI.	Захарни, шоколадови и сладкарски изделия	1.Микробиологични показатели:	
		1.1. колиформи	ISO 4832
		1.2. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		1.3. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		1.4. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		1.5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1, 2
		1.6. плесени и дрожди	БДС ISO 21527-2
XII.	Безалкохолни напитки	1. Микробиологични показатели:	
		1.1. колиформи	ISO 4832
		1.2. ешерихия коли	БДС ISO 16649-2

САМО ОРИГИНАЛНИ ДОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	2	3	4
		1.3. коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		1.4. салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1
		1.5. листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2
XIII.	Вода за питейно-битови цели, лед	1. Микробиологични показатели:	
		1.1. колиформи/ ешерихия коли	БДС EN ISO 9308-1/A1
		1.2. ентерококи	БДС EN ISO 7899-2
XIV.	Кръвна проба и/ или кръвен серум от животни ЕПЖ, ДПЖ, свине (1), мляко от ЕПЖ (2)	Установяване на антитела срещу бруцелоза	Роз-бенгал тест /РБТ/ WOAH Terrestrial manual: раздел 3.1.4, т. 2.3.1 (1)
			Реакция за свързване на комплемента /РСК/ WOAH Terrestrial manual: раздел 3.1.4, т. 2.4 (1)
			Ензимно свързан имуносорбентен метод /ELISA/ WOAH Terrestrial manual: раздел 3.1.4, т. 2.5 (1)
			Milk I-ELISA/ WOAH Terrestrial manual: раздел 3.1.4, т. 2.9 (2.9.1) (2)
XV.	Кръвна проба и/ или кръвен серум от животни ДПЖ	Установяване на антитела срещу заразен епидидимит	Реакция за свързване на комплемента /РСК/ WOAH Terrestrial manual: раздел 3.8.7, т. 2.2
XVI.	Кръвна проба и/ или кръвен серум от животни ЕПЖ	Установяване на антитела срещу ензоотична левкоза	Ензимно свързан имуносорбентен метод /ELISA/ WOAH Terrestrial manual: раздел 3.4.9, т. 2.1
XVII.	Кръвна проба и/или кръвен серум от животни ЕПЖ, ДПЖ, Свине	Установяване на антитела срещу лептоспироза	Микроскопски аглутинационен тест /МАТ/ WOAH Terrestrial manual: раздел 3.1.12, т. 2.1
XVIII.	Фекална проба, тампон проба, чревно съдържание, марлени чорапчета от животни, птици и проби от околна среда	Салмонела	БДС EN ISO 6579-1/ A1
XIX.	Пчелно пило	Американски гнилец	Култура и идентификация WOAH Terrestrial manual: раздел 3.2.2, т.1.3, т.1.3.1 (i), т.1.3.3 (iv), т.1.3.4 (i)(vi)
XX.	Пчели	Нозематоза	Микроскопия WOAH Terrestrial manual: раздел 3.2.4, т.1.1*
XXI.	Фуражи	Салмонела	БДС EN ISO 6579-1/A1

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

Позовавания:

1. Наредба № 2/27.03.2024 г. за условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни. В сила от 24.04.2024 г. обн. ДВ. бр. 31/09.04.2024 г.

2. WOAH – World Organisation of Animal Health - Manual of Diagnostic Testsand Vaccinesfor Terrestrial Animals

3. DELVOTEST SP NT - Стандартен тест дифузия за откриване на антибактериални субстанции в мляко (AOAC Association of Official Agricultural Chemists - Официална асоциация на химиците в селското стопанство).

*Стандартът е отменен, но не е заменен по отношение метода за изпитване.

НАРЕЖДАМ

Да се издаде сертификат за акредитация с рег. № 125 ЛИ от 10.11.2025 г. валиден до 10.11.2029 г. с приложение настоящата заповед, неделима част от него.

Сертификатът за акредитация с приложението да се получат от Управител/представител на ОДБХ-Враца, ръководителя на Изпитвателна лаборатория по Ветеринарно санитарна експертиза и диагностика на заболявания по животните при ОДБХ-Враца, или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

При получаване на издадения сертификат и приложение, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригиналите на сертификат за акредитация рег. № 125 ЛИ/02.07.2024г, валиден до 09.11.2025г. и приложение – заповед на ИА БСА рег. №А 256/02.07.2024г. към него.

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

ИРЕНА БОРИСЛАВОВА

Изпълнителен директор
на Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация"