РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Изпълнителна агенция
Българска служба за акредитация

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

ЗАПОВЕД

№ А 256

София, 02.07.2024 г.

На основание чл. 10, ал. 1, т. 2а от Закона за националната акредитацията на органи за оценяване на съответствието, доклад от оценка на място с вх. № 204/125 ЛИ/6/В/20.05.2024 г. и заповед на ИА БСА № А 255/02.07.2024 г.

ИЗМЕНЯМ ЗАПОВЕД на ИА БСА № А 695/09.11.2021г.

ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ ГРАД 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)	1.1. Органолептични показатели – форма, външен вид и повърхност, цвят, разрезна повърхност, консистенция, вкус и мирис	БДС 9381(1)
		1.2. Физикохимични показатели:	
		1.2.1. Влага	БДС 5712(1)
		1.2.2. Мазнини	БДС 8549 т.2(1)
		1.2.3. Хлориди	БДС 7168 т.4(1)
		1.2.4 Нитрити (като натриев нитрит)	БДС EN 12014-3 т. 6.3(1)
		1.3. Микробиологични показатели:	
		1.3.1. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2(1)
		1.3.2. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2
		1.3.3. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		1.3.4. Коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1(1)
		1.3.5. Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		1.3.6. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2(1)
		1.4. Биохимични	
		1.4.1. pH	БДС 1323 т.2.3.1(1)
		1.4.2. Сероводород	БДС 1323 т.2.3.8(1)
		1.4.3. Амоняк по Ебер	БДС 1323 т.2.3.6(1)
		1.4.4. Амоняк по Неслер	БДС 1323 т.2.3.5(1)
		1.4.5. Проба на варене	БДС 1323 т.2.1 (1)

гр. София 1797, бул. "Г.М.Димитров" №52 А, ет.7
Тел: +359 9766 401; Факс: (+3592) 9766 415
e-mail: office@nab-bas.bg

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		1.4.6. Реакция с меден сулфат	БДС 1323 т.2.3.9(1)
		1.5. Трихинела	БДС EN ISO 18743
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)
		2.5. Съставни части	БДС 7181 т.3(2)
		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.Биохимични показатели	
		2.1. pH	БДС 1323 т.2.3.1
		2.2. Амоняк по Ебер	БДС 9368 т.1.8
		2.3. Сероводород	БДС 9368 т.1.9
		3. Микробиологични показатели	
		3.1. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		3.2. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		3.3. Коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		3.4. 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
		3.3. Коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1(1)
		3.4. Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1(1)
		3.5.Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2(1)
		4. Биохимични показатели	
		4.1. pH	БДС 1323 т.2.3.1(1)
		4.2. Амоняк по Неслер	БДС 14593 т.5.1(1)

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
ОКУМЕНТ Е ВАЛИДЕН

Тип обхват: *гъвкав*			
№ по ред	**Наименование на изпитваните продукти**	**Вид на изпитване/ характеристика**	**Методи за изпитване (стандартизирани/валидирани)**
1	**2**	**3**	**4**
		4.3. Сероводород	БДС 1323 т.2.3.8(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 EN ISO 21528-2
		2.3. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		2.4. Коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		2.5. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2
VI.	Мед пчелен	1.1. Органолептични показатели – цвят, аромат, вкус, консистенция, външен вид	БДС 3050 т.2.1
		1.2. Редуциращи захари	БДС 3050 т.2.3
		1.3. Захароза	БДС 3050 т.2.4
		1.4. Диастазна активност	БДС 3050 т.2.8
		1.5. Обща киселинност	БДС 3050 т.2.7 Наредба № 2, Приложение № 9 към чл. 45, т. 6.1
		1.6. Хидроксиметилфурфурол	БДС 3050 т.2.9 Наредба № 2 Приложение № 9 към чл. 45, т. 8.1
		1.7. Проба за глюкоза	БДС 3050 т.2.10
		1.8. Поленов анализ	БДС 3050 т.2.11
		1.9. Водно съдържание	БДС 3050 т.2.2
		1.10. Електропроводимост	Наредба № 2 Приложение № 9 към чл. 45, т. 5
		1.11. Минерални вещества (пепел)	БДС 3050 т.2.6
		1.12. 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	БДС ISO 19662 ISO 3433
		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

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ 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**
		3.3. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		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
		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
		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
		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.6.3, 6.4, 6.5 БДС 3412 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. Захарно съдържание	БДС 3412 т.3.6.2
		2.6.Мазнини	БДС 3412 т.3.7.3
		2.7. Обща пепел	БДС 754 т.7.3.4
		2.8. Мокър глутен	БДС 754 т.7.5
		2.9. Отпускане на глутена	БДС 754 т.7.6
		3.Микробиологични показатели:	
		3.1. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		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(1); готови за консумация храни(2);	1. Физикохимични показатели:	
		1.1. Сух разтворим остатък	БДС 17257(1)
		1.2. Захари (редуциращи, общи захари, захароза)	БДС 7169(1)
		1.3. pH	БДС 11688(1)
		1.4. Титруема киселинност	БДС 6996 т.4(1)
		1.5. Хлориди	БДС 7168 т.4(1)

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ
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**
		1.6. Съставни части	БДС 7181 т.3(1)
		2. Микробиологични показатели:	
		2.1. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1,2
		2.2. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		2.3. Коагулазо- положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1
		2.4. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		2.5. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1,2
		2.6. 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
		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
		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)	1. 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	1. 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	1. Установяване на антитела срещу ензоотична левкоза	Ензимно свързан имуносорбентен метод /ELISA / WOAH Terrestrial Manual: раздел 3.4.9 т.2.1

САМО ОРИГИНАЛНИЯТ 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**
XVII.	Кръвна проба и/или кръвен серум от животни ЕПЖ, ДПЖ, Свине	1. Установяване на антитела срещу лептоспироза	Микроскопски аглутинационен тест /MAT/ 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	1. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
XIX.	Пчелно пило	1. 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	1. Нозематоза	Микроскопия WOAH Terrestrial Manual: раздел 3.2.4, т. 1.1
XXI.	Фуражи	1. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		2. Ентеробактериацеа	БДС EN ISO 21528-2

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.*

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

Позовавания:

1. Наредба № 2 от 27 март 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 от 9 април 2024 г.)
2. WOAH-World Organisation for Animal Health-Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for 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).

НАРЕЖДАМ

Да се издаде сертификат за акредитация с рег.№ 125 ЛИ/ 02.07.2024 г., валиден до 09.11.2025 г с приложение настоящата заповед, неделима част от него.

Сертификатът за акредитация с приложението, да се получат от Директора на ОДБХ, гр. Враца, Началник отдел, Ръководител на ИЛ по ВСЕ и ДЗЖ към ОДБХ, гр. Враца, или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

При получаване на преиздадения сертификат, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригинала на Сертификат за акредитация с рег. № 125 ЛИ/09.11.2021г., валиден до 09.11.2025 г. и приложение заповед за акредитация № А 695/09.11.2021г.

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

Инж. ИРЕНА БОРИСЛАВОВА

Изпълнителен директор
на ИА „Българска служба за акредитация"