



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Изпълнителна агенция
Българска служба за акредитация



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

ЗАПОВЕД

№ А 60

София, 31.01.2023 г.

На основание чл. 10 ал. 1, т.3, т.4, чл. 28 ал. 1 от Закона за националната акредитацията на органи за оценяване на съответствието и т.6 и т.7 от Процедура за акредитация BAS QR 2 от 01.01.2021 г. във връзка с открита процедура с рег. № 235/145 ЛИ/ПА/РО от 05.04.2022 г., декларация за доброволен отказ с рег. № 235/145 ЛИ/5/Е от 13.10.2022 г., доклад рег. № 235/145 ЛИ/ПА/РО/2/В от 14.10.2022г., Анекс с рег. № 235/145 ЛИ/ПА/РО/4/В от 30.12.2022 г. и становище на Комисия по акредитация с вх. № 235/145 ЛИ/ПА/РО/В/27.01.2023 г.

**ПРЕАКРЕДИТИРАМ И РАЗШИРЯВАМ ОБХВАТА НА АКРЕДИТАЦИЯ
на**

**Изпитвателна лаборатория отдел "Лабораторни дейности"
при ОДБХ гр. Пловдив**

Адрес на управление: 4000гр. Пловдив, бул. „Марица“ № 86

Адрес на лабораторията:

Офис 1: 4006, гр. Пловдив, ул. „Буная“ № 2

Офис 2: 4000, гр. Пловдив, бул. „Марица“ № 86

Да извършва изпитвания на:

Офис 1

Тип обхват: Гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитването/характеристика	Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/
1	2	3	4
1.	Месо от ЕРД, ДРД, ЕК, свине, внос, обезкостено и обрезки, зайци/питомни и диви/, дивеч - сърни, елени, диви свине(1), птиче месо(2)	1.1. Органолептика (външен вид, форма, разрезна повърхност, цвят, мирис, вкус, структура, консистенция)	БДС 1323 т. 2.1, (1),(2) БДС 14593 т. 3(2)
1.2. Салмонела		БДС EN ISO 6579-1(1),(2)	
1.3. Коагулазо положителни стафилококи		БДС EN ISO 6888-1(1),(2)	
1.4. Листерия моноцитогенес		БДС EN ISO 11290-1 (1),(2)	
1.5. Колиформи		ISO 4832(1),(2)	
1.6. Ешерихия коли		БДС ISO 16649-2(1),(2)	
1.7. Сулфитредуциращи клостридии		ISO 15213(1),(2)	
1.8. Клостридиум перфрингенс		БДС EN ISO 7937(1),(2)	

Тип обхват: Гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитването/характеристика	Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/
1	2	3	4
		1.9. Трихинела	БДС EN ISO 18743 (1)
		1.10. Ентеробактерияцеа	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2)
		1.11. Проба на варене	БДС 1323 т.2.1.7(1),(2)
		1.12. Активна киселинност- рН	БДС 1323 т. 2.3.1(1),(2)
		1.13. Реакция с CuSO4 в бульон	БДС 1323 т. 2.3.9(1),(2)
		1.14. Сяроводород	БДС 1323 т. 2.3.8(1),(2)
2.	Месни продукти- колбаси, разфасовки, полуфабрикати мляно месо, механично сепарирани и обезкостени меса(1), продукти от птиче месо(2)	2.1. Органолептика (външен вид, форма, разрезна повърхност, цвят, мирис, вкус, структура, консистенция)	БДС 9381(1), БДС 14593 т. 3(2)
		2.2. Водно съдържание/сухо в-во	БДС 5712(1),(2)
		2.3. Масленост /мазнини/	БДС 8549 т.2(1),(2), ISO 1443(1),(2)
		2.4. Готварска сол /хлориди/	БДС 7168 т.4(1)
		2.5. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2)
		2.6. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1),(2)
		2.7. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1(1),(2)
		2.8. Коли форми	ISO 4832(1),(2)
		2.9.Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2(1),(2)
		2.10.Сулфитредуциращи клостридии	ISO 15213(1),(2)
		2.11.Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO 7937(1),(2)
		2.12.Ентеробактерияцеа	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2)
		2.13.Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A(1),(2)
		2.14.Белтък	БДС 9374
		2.15.Пепел	БДС 9373
		2.16.Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
3.	Сурово мляко - краве, овче, биволско, козе(1) Млечни продукти(2)	3.1. Органолептика (външен вид, форма, цвят, вкус, консистенция, разрезна повърхност, строеж, вид на коагулума, мирис, саламура)	БДС 15612:1983 (2)
		3.2. Водно съдържание/сухо в-во	БДС 1109:1989 (1),(2)
		3.3. Масленост /мазнини/	БДС ISO 19662(1) ISO 3433(2)
		3.4. Киселинност	БДС 1111(1),(2)
		3.5. Готварска сол / хлориди /	БДС 8274 т.5 и т.6, (2)
		3.6. Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		3.7. Степен на зрялост	ВЛМ 03/2015 (2)
		3.8.Салмонела	БДС EN ISO 6579-1(1),(2)
		3.9. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1(1),(2)

Тип обхват: Гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитването/характеристика	Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/
1	2	3	4
		3.10. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1(1),(2)
		3.11. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2(1),(2)
		3.12. Ентеробактерияцеа	БДС EN ISO 21528-2(1),(2)
		3.13. Плесени и дрожди	БДС ISO 6611(1),(2)
		3.14. Лактоза/ общи захари	БДС 6191(2)
		3.15. Белтък	БДС 6231 т.1(2)
4	Риба.(1) Рибни продукти. Нерибни хидробионти. Черупчести мекотели. (2)	4.1. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1(1,2)
		4.2. Коагулазо положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1(1,2)
		4.3. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1(1,2)
		4.4. Коли форми	ISO 4832(1,2)
		4.5. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2(1,2)
		4.6. Сулфитредуциращи клостридии	ISO 15213(1,2)
		4.7. Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO 7937(1,2)
		4.8. Ентеробактерияцеа	БДС EN ISO 21528-2(1,2)
		4.9. Херметичност на консерви	БДС 1035 т. 4.1(1,2)
		4.10. Мезофилни аероби и мезофилни анаероби	БДС 1035 т. 5.9.3, т. 5.9.4(1,2)
		4.11 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 9368 т.1.5, т.2.3, т.5.4 (1,2) БДС 5712 (1,2)
		4.12 Хлориди /готварска сол/	БДС 9368:1979 Т.2.1, т.4.6, т.5.3 (1)(2)
		4.13 Органолептика (външен вид, консистенция, цвят и мирис, вкус- за продукти, които са предназначени за директна консумация)	БДС 7682(1,2)
5.	Яйца(1). Яйчни продукти(2).	5.1. Органолептика (външен вид, консистенция, цвят, мирис, вкус)	БДС 4336 т.9 (2)
		5.2. Водно съдържание/сухо в-во	БДС 4336 т.10.3 (1) (2)
		5.3. Масленост /мазнини/	БДС 4336 т.10.5.1.1, т. 10.5.2.1(1) (2)
		5.4. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1(1) (2)
		5.5. Коагулазо положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1(1) (2)
		5.6. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1(1) (2)
		5.7. Коли форми	ISO 4832(1) (2)
		5.8. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2(1) (2)
		5.9. Ентеробактерияцеа	БДС EN ISO 21528-2(1) (2)
		5.10. Общ брой микроорганизми	БДС 4336 т.11(1) (2)
6.	Пчелен мед. Мед с добавки	6.1. Органолептика (външен вид, цвят, аромат, консистенция, вкус, аромат)	БДС 3050т.2.1, Наредба №48/2003 обн. ДВ, бр.103/2003 г, т.1
		6.2. Водно съдържание	БДС 3050т.2.2, Наредба №48/2003 обн. ДВ, бр.103/ 2003г, т.3
		6.3. Редуциращи захари /Инвертна захар/	БДС 3050т.2.3

Тип обхват: Гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитването/характеристика	Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/
1	2	3	4
		6.4. Захароза	БДС 3050т.2.4
		6.5. ХМФ /хидроксиметилфурфурол/	БДС 3050т.2.9, Наредба №48/2003 обн. ДВ, бр.103/2003 г, т.8
		6.6. Киселинност	БДС 3050т.2.7, Наредба №48/2003 обн. ДВ, бр.103/2003 г, т.6
		6.7. Електропроводимост	Наредба №48/2003 обн.ДВ, бр.103/2003 г, т.5
		6.8. Поленов анализ	БДС 3050,т.2.11,
		6.9. Диастазна активност	БДС 3050,т.2.8
7.	Отривки	7.1. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		7.2. Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
		7.3. Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1
		7.4. Ентеробактерияцеа	БДС EN ISO 21528-2
		7.5. Колиформи	ISO 4832
		7.6. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
8.	Консерви за животни	8.1. Органолептично изследване (външен вид на консервното съдържание,разрезна повърхност, консистенция, вкус, мирис, цвят, херметичност, външна повърхност,вътрешна повърхност, бомбаж, хлопаци капаци и дъна)	БДС 1035 т.3
		8.2. Термостатна проба	БДС 1035 т.3.4
		8.3. Мезофилни аероби	БДС 1035 т. 5.9.3
		8.4. Мезофилни анаероби	БДС 1035 т. 5.9.4
		8.5. Ентеробактерияцеа	БДС EN ISO 21528-2
		8.6. Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO 7937
9.	Млекозаместител и (1), сухо мляко за фуражни цели (2), гранулирани храни, замразени на месна основа (3) и фуражи за животни (4)	9.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 (1),(2),(3),(4)
		9.2. Коагулазо положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1 (1),(2),(3),(4)
		9.3. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 (1),(2),(3),(4)
		9.4. Коли форми	ISO 4832 (1),(2),(3),(4)
		9.5. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 (1),(2),(3),(4)
		9.6. Клостридиум перфрингенс	БДС EN ISO 7937 (1),(2),(3),(4)
		9.7. Ентеробактерияцеа	БДС EN ISO 21528-2 (1),(2),(3),(4)
		9.8 Плесени и дрожди	БДС ISO 6611(1),(2),(3),(4)
		9.9 Хлориди	БДС 11374 т.4.10 (4)
10	Майонези и майонезени салати и сосове	10.1 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		10.2 Коагулазо положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
		10.3 Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1

Тип обхват: Гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитването/характеристика	Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/
1	2	3	4
		10.4 Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		10.5 Ентеробактерияцеа	БДС EN ISO 21528-2
		10.6 Плесени и дрожди	БДС ISO 6611
11	Питейна вода	11.1. КОЕ при 22 °C и 37 °C	БДС EN ISO 6222
		11.2. Колиформи /Ешерихия коли/	БДС EN ISO 9308-1
		11.3. Ентерококи	БДС EN ISO 7899-2
12	Мас, олио, маргарини, халварини, сметани и сметанови кремове с масла на растителна основа	12.1. Обща влага и летливи вещества	БДС EN ISO 662 т.8
		12.2.Киселинност и киселинно число	БДС EN ISO 660 т. 9.1
		12.3.Перокисно число	БДС EN ISO 3960
13	Брашна и грис(1), хляб и хлебни изделия, тестени закуски(2), зърнени храни и варива (3)	13.1. Обща влага/сухо вещество	БДС 3412 т. 3.2(1),(2),(3)
		13.2. Киселинност	БДС 3412 т. 3.3(2)
		13.3. Готварска сол/хлориди/	БДС 3412 т. 3.4(2)
		13.4. Бацилус мезентерикус	БДС 15090*(1)
		13.5. Влага в средината	БДС 3412 т.3.1(2)
		13.6. Шупливост	БДС 3412 т.3.5(2)
		13.7. Мокър глютен	БДС EN ISO 21415-1 (1)
		13.8 Белтък	БДС 3412 т.3.9(2)
		13.9 Мазнини	БДС 3412 т.3.7(2)
		13.10 Пепел	БДС EN ISO 2171(2)
		13.11 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		13.12 Органолептика (форма, повърхност, цвят, мирис)	БДС 3412 т.2.1 (2)
14	Плодове и зеленчуци и продукти от тях., кълнове	14.1. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		14.2. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		14.3. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		14.4. Готварска сол /хлориди/	БДС 7168 т.4
		14.5. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
15	Готови ястия, полуфабрикати, детски храни	15.1. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		15.2. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		15.3. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		15.4. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		15.5.Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
16	Захар, захарни и сладкарски изделия	16.1. Обща захар /като инвертна/	БДС 5439 т.3.2
		16.2. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		16.3. Колиформи	ISO 4832
		16.4. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
		16.5.Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1
		16.6 Водно съдържание/сухо вещество	БДС 3412 т.3.2

Тип обхват: Гъвкав за част от обхвата			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитването/характеристика	Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/
1	2	3	4
		16.7 Белтък	БДС 3412 т.3.9
		16.8 Мазнини	БДС 3412 т.3.7
		16.9 Енергийна стойност	Регламент (ЕС) №1169/2011 (Приложение XIV към чл.31 Глава IV Раздел III)
		16.10. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
17	Подправки, билки, чайове, дроги и добавки, функционални храни	17.1. Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1/A1
		17.2. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		17.3 Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		17.4 Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		17.5. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1
		17.6 Загуба на маса при 103 °C	ISO 11294
18		Пиво	18.1. Киселинност
19	Консерви от плодове и зеленчуци(1). Консерви месни, месо-растителни, рибни (2). УНТ храни (3).	19.1 Мезофилни аеробни и факултативно-анаеробни микроорганизми	БДС 1035 т.5.9.1 (2)
		19.2 Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035 т.5.9.2 (2)
		19.3. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 (1,2) БДС ISO 21527-2 (1,2)
		19.4 Мазнини	БДС 6997(1,2)
		19.5 Разтворими сухи вещества	БДС EN 17257(1,2)
		19.6 Захари	БДС 7169(1,2)
		19.7 Хлориди	БДС 7168(1,2)

Офис 2

Тип обхват: Гъвкав			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитването/характеристика	Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/
1	2	3	4
1.	Кръв от преживни животни /говеда, биволи, овце, кози, свине	1.1. Антитела срещу бруцелоза	ELISA- O.I.E. Manual раздел 3.1.4 т. 2.5
2.	Кръв от говеда и биволи	2.1. Антитела на вируса на ензоотична левкоза	ELISA O.I.E. Manual раздел 3.4.9 т. 2.1
3.	Кръв от преживни животни /говеда, биволи, овце, кози/ и свине.	3.1 Антитела срещу лептоспироза	O.I.E. Manual: раздел 3.1.12 т.2.1
4.	Кръв от дребни преживни животни/овце, кози/	4.1. Антитела срещу бруцелоидоза (заразен епидидимит)	O.I.E. Manual: раздел 3.7.7 т. 2.2
5.	Кръв от преживни животни /овце(1), кози(2), биволи, говеда(4) и свине(3)	5.1. Антитела срещу бруцелоза	O.I.E. Manual: раздел 3.1.4, т.2.3.1 O.I.E. Manual: раздел 3.1.4 т.2.4. (3)
6.	Пчелно пило	6.1. Американски гнилец (Phenibacillus larvae)	O.I.E. Manual: раздел 3.2.2, 1.3, 1.3.1 (i),

Тип обхват: Гъвкав			
№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитването/характеристика	Методи на изпитване /стандартизирани, валидирани/
1	2	3	4
			1.3.3 (iv), 1.3.4 (i) (vi)
7.	Сурово мляко – от ЕПЖ	7.1 Антитела срещу бруцелоза	Milk I-ELISA O.I.E. Manual: Раздел 3.1.4 т.2.9.1

* отменен без замяна метод

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

Позовавания:

1. OIE – Office International des Epizooties - Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for terrestrial animals;
2. Регламент (ЕС) №1169/2011 на Европейския парламент и на съвета от 25.10.2011г. за предоставяне на информация за храните на потребителите, приложение XIV чл. 31, глава III.
3. Наредба 48 от 2003г. на МЗГ, обнародвана в ДВ бр.103 от 25 ноември 2003 г. за реда и начините за вземане на проби и използваните методи за анализ на пчелен мед;

Фиксиран обхват

Позоваване:

1. ВЛМ 03/2015 Определяне степен на зрялост на сирене, 2015.

НАРЕЖДАМ

Да се издаде Сертификат за акредитация с рег. № 145 ЛИ от 31.01.2023 г. валиден до 31.01.2027 г. с приложение настоящата заповед, неделима част от него.

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

При получаване на издадения сертификат и приложение, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригиналите на сертификат за акредитация рег. № 145 ЛИ от 11.02.2022 г. и приложение - заповед на ИА БСА № А № 114 от 11.02.2022 г.

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

Инж. **ИРЕНА БОРИСЛАВОВА**

Изпълнителен директор на
Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация“