



Прилог кон сертификатот за акредитација  
лабораторија за тестирање  
*Annex to the Accreditation Certificate of  
Testing Laboratory*  
Бр. ЛТ-019 / No. LT-019

Датум: 25.01.2023

Date: 25.01.2023

Го заменува Прилогот од 13.06.2022

Replace Annex dated: 13.06.2022

1. АКРЕДИТИРАНО ТЕЛО

*Accredited body*

ЈЗУ Центар за јавно здравје Скопје

Одделение за хигиена со здравствена екологија

1. Отсек за санитарна хемија
2. Отсек за екотоксикологија
3. Отсек за комунална хигиена
4. Отсек за хигиена на исхрана

Одделение за микробиологија со паразитологија

1. Отсек за санитарна микробиологија

*PHU Center of Public Health Skopje*

*Department of Hygiene and Environmental Protection*

1. *Section of sanitary chemistry*
2. *Section of ecotoxicology*
3. *Section of utility hygiene*
4. *Section of food hygiene*

*Department of Microbiology and Parasitology*

1. *Section of sanitary microbiology*

2. ЛОКАЦИЈА

*Location*

III Македонска бригада бр. 18

*III Makedonska brigade no.18*

3. СТАНДАРД

*Standard*

МКС EN ISO/IEC 17025 : 2018

*MKC EN ISO/IEC 17025 : 2018*

4. КРАТОК ОПИС НА ОПСЕГОТ НА  
АКРЕДИТАЦИЈАТА

*A short description of the  
accreditation scope*

Тестирање на земјоделски производи и производи од  
животинско потекло, храна, пијалоци, вода

Земање на примероци храна и вода

*Testing of agriculture products, animal products,  
food, beverages, water,  
Food and watersampling*



5. ДЕТАЛЕН ОПИС НА ОПСЕГОТ НА АКРЕДИТАЦИЈА  
*Detailed description of the accreditation scope*

**Класификација по подрачја за областа на тестирање (класификација според ИАРСМ Правилникот Р 15):**

3. Хемија (3.1 Физичкохемиски методи; 3.2 Класични методи за анализа; 3.3 Хроматографија; 3.4 Спектроскопија,

8. Микробиологија, 12. Земање примероци од храна и вода

**Класификација по тип на производи/материјали за тестирање (класификација според ИАРСМ Правилникот Р 15):**

6. Животна средина и примероци од животна средина (6.1 Вода)

7. Храна (7.1 млеко и млечни производи; 7.4 овошје и зеленчук; 7.5 жито и житни производи; 7.8 вода;

7.9 безалкохолни пијалаци; 7.12 алкохолни пијалаци; 7.13 мед; 7.14 зачини)

*Classification according to testing areas (classification according to IARNM Regulation R 15):*

3. Chemistry (3.1 Physicochemical methods; 3.2 Conventional methods of analysis; 3.3 Chromatography; 3.4 Spectroscopy)

8. Microbiology, 12. Sampling

*Classification according to types of products/materials for testing*

*(classification according to IARNM Regulation R 15):*

6. Environment and samples from the environment (6.1 Water), 7. Foodstuffs (7.1 Milk and dairy products; 7.4 Fruit and vegetables; 7.5 Cereals and cereal products; 7.8 Waters; 7.9, Non-alcoholic beverages; 7.12 Spirit drinks; 7.13 Honey; 7.14 Spices)

<input checked="" type="checkbox"/> фиксен опсег (fixed scope)	<input type="checkbox"/> флексибилен опсег (flexible scope)	<input type="checkbox"/> фиксен / флексибилен опсег (fixed/flexible scope)			
Напомена: Со „*“ се обележува флексибилниот опсег	Степен на флексибилност (според процедурата ПР 05-09): Degree of flexibility (according Procedure PR 05-09):				
	<input type="checkbox"/> нови ажурирани верзии на стандарди/ документи new up-date versions of the standards/ documents	<input type="checkbox"/> нови материјали/производи/предметии/или карактеристика/свойство/аналит кој се мери и/или проширување на мерниот опсег new materials/ products/ items and/or measured characteristic/ property/ analyte, and/or extension of measuring scope	<input type="checkbox"/> нови стандарди/документи, прилагодени на барањата на клиентот new standards/ documents, upon a request by the client		
Бр.	Ознака на стандардната метода, нестандардната метода, метода развиена во лабораторија, метода специфицирана од страна на производителот на опремата, метода објавена од угледна техничка институција или метода објавена во релевантни научни трудови или весници	Наслов на стандардната метода, нестандардната метода, метода развиена во лабораторија, метода специфицирана од страна на производителот на опремата, метода објавена од угледна техничка институција или метода објавена во релевантни научни трудови или весници	Подрачје(r) на мерување, тестирање	Материјали односно производи	ч е с т о т а
No.					f r e



	<b>Reference to standard testing method, nonstandard testing method, method developed by the laboratory, method specified by the manufacturer of the equipment, method published by reputable technical Organization or method published in relevant scientific texts or journals</b>	<b>Title of standard testing method, nonstandard testing method, method developed by the laboratory, method specified by the manufacturer of the equipment, method published by reputable technical organization or method published in relevant scientific texts or journals</b>	<b>Range (r) of measurement, testing</b>	<b>Materials /Products</b>	<b>q u e n c y</b>

**Отсек за санитарна хемија и отсек за екотоксикологија**  
**Section of sanitary chemistry and section of ecotoxicology**

1.	<p>»Анализе животних намирница« ТрајковиќJ. – МириќM; Барас J; ШилерC.; ТМФ Београд1983г. Стр. 96-98 М. 1, поглавје »Определување на масти«</p> <p>»Foodstufs analysis « Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 96-98 M. 1, Chapter »Determination of fats«</p>	<p>Определување на масти по Soxhlet</p> <p>Determination of fats by Soxhlet</p>	(20 – 40) %	<p>Чоколадо, какао крем производи и други прехранбени производи</p> <p><i>Chocolate, cacao cream products and other food products</i></p>	P
2.	<p>»Анализе животних намирница« ТрајковиќJ. – МириќM; Барас J; ШилерC.; ТМФБеоград1983г. Стр. 99-100 М. 3</p> <p>Foodstufs analisys - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 99-100 M. 3</p>	<p>Определување масти по Grossfeld</p> <p>Determination of fats by Grossfeld</p>	(20 – 60) %	<p>Чоколадо, какао крем производи и други прехранбени производи</p> <p><i>Chocolate, cacao cream products and other food products</i></p>	P
3.	<p>»Правилник за методите за земање извадоци и методите за вршење на хемиски и физички анализи на какао – зрно, какао – производи, производи слични на чоколада, бонбонски производи, крем</p>	<p>Определување на вкупни шекери по метод на Luff-Schoorl</p>	(15 – 65) %	<p>Чоколада, нугат и какао крем производи, бонбонски производи, кекс и производи сродни на кекс</p>	P



	производи, кекс и производи сродни на кекс « Сл.в. на СФРЈ бр.41/87 М.2/12  <i>Regulations on the sampling methods and testing methods for physical and chemical analysis of cocoa beans, cocoa products, products similar to chocolate, candies, cream products, cookies and similar products», Off. Gazete of SFRJ No. 41/87 M 2 /12</i>	<i>Determination of total sugars by Luff-Schoorl</i>		<i>Chocolate, nugat cream and cocoa cream products, candy products, cookies and similar products</i>	P
4.	» Анализе животних намирница « Трајковиќ Ј., Мириќ М., Барас Ј., Шилер С., ТМФ Београд, 1983г, стр. 551/124 М 1.2  »Foodstuffs analysys«Trajkovic J., Miric M., Baras J., Siler S.; TMF Beograd, 1983, pg. 551/124 M 1.2	Определување на вкупни шеќери по метод на Luff-Schoorl  <i>Determination of total sugars by Lüff-Schoorl</i>	(50 – 90) %	Мед  <i>Honey</i>	П
5.	» Анализе животних намирница « Трајковиќ Ј., Мириќ М., Барас Ј., Шилер С., ТМФ Београд, 1983г., стр. 551/124 М 1.2  » Foodstuffs analysys«Trajkovic J., Miric M., Baras J., Siler S.; TMF Beograd, 1983, pg. 551/124 M 1.2	Определување на директно редуцирачки шеќери по метод на Luff-Schoorl  <i>Determination of direct reducing sugar by Luff-Schoorl</i>	(50-85) %	Мед  <i>Honey</i>	П
6.	»Правилник за методите за земање изводоци и методите за вршење на физички и хемиски анализи на какао-зрно, какао производи, производи слични на чоколада, бонбонски производи, крем производи, кекс и производи сродни на кекс « Сл.в.СФРЈ бр. 41/87, М II/9  »Regulations on the sampling methods and testing methods for	Определување на масти по Weibull и Stoldt  <i>Determination of fats by Weibull and Stoldt</i>	(5-40) %	Какао прав, какао маса, инстант какао, какао прав со и без млеко во прав  <i>Cocoa powder, cocoa mass, instant cocoa with</i>	П



	<i>physical and chemical analysis of cocoa beans, cocoa products, products similar to chocolate, candies, cream products, cookies and similar products », Off.Gazete of SFRJ, No. 41/87, M II/9</i>			<i>or without milk powder</i>	
7.	»Анализе животних намирница« ТрајковиќJ. МириќM; Барас J; ШилерC.; ТМФ Београд1983г. Стр.638 М 3  »Foodstufs analysis » Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 638 M 3	Определување на етанол  <i>Determination of ethanol</i>	(0–0,5) % vol	Безалкохолни пијалоци  <i>Non-alcoholic beverages</i>	P
8.	»Анализе животних намирница« ТрајковиќJ. – МириќM; Барас J; ШилерC.; ТМФ Београд1983г. Стр. 642 М 3, поглавје ”Оцет”  »Foodstufs analisys« Trajkovic J., Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 642 M 3, Chapter »Vineger«	Определување на вкупни киселини  <i>Determination of total acidity</i>	(3 – 100) g/l	Алкохолен, вински, овошен оцет, разредена оцетна киселина  <i>Alcoholic, grape and fruty vinegar, diluted acetic acid</i>	P
9.	»Анализе животних намирница« ТрајковиќJ. – МириќM; Барас J; ШилерC.; ТМФ Београд 1983г. Стр. 570-572 М 4  <i>Foodstufs analisys - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 570-572 M 4</i>	Определување на воден екстракт  <i>Determination of aqueous extract</i>	(20 – 50) %	Кафе  <i>Coffee</i>	P
10.	»Анализе животних намирница« ТрајковиќJ. – МириќM; Барас J; ШилерC.; ТМФ Београд 1983г.Стр. 570/29 M1.1  »Foodstufs analisys« - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF	Определување на пепел  <i>Determination of ash</i>	(2 – 6) %	Кафе  <i>Coffee</i>	P



	<i>Beograd 1983 g. Pg. 570/29 M 1.1</i>				
11.	»Анализе животних намирница« ТрајковиќJ. – МириќM; Барас J; ШилерC.; ТМФ Београд 1983г. Стр. 570/14 M 1.1  <i>Foodstuffs analysis - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 570/14 M 1.1</i>	Определување на вода  <i>Determination of moisture</i>	(1 – 5)%	Кафе и производи од кафе  <i>Coffee and coffee products</i>	П  P
12.	»Анализе животних намирница« ТрајковиќJ. – МириќM; Барас J; Шилер C.; ТМФ Београд 1983г. Стр.531/327 M 5/ M2  <i>Foodstuffs analysis»Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 531/327 M 5/M2</i>	Определување на готварска сол  <i>Determination of table salt</i>	(1 – 70) %	Производи од зеленчук, концентрати за супа, додатоци за јадења  <i>Vegetable products, soup concentrate, seasoning</i>	П  P
13.	»Правилник за методите на физичките и хемиските анализи за контрола на квалитетот на житата, мелничките и пекарските производи, тестенините и брзо сmrзнатите теста «, Сл.в.СФРЈ бр. 74/88, М 3/I/16 и М 3/III/6  <i>Regulations on the testing methods for physical and chemical analysis of cereals, grain mill and bakery products, pasta and frozen dough », Off.Gazete of SFRJ No. 74/88, M I/16</i>	Определување на киселински степен  <i>Determination of acidity</i>	(1 – 6) %	Брашно, тестенини и сродни производи  <i>Flour, pasta and similar products</i>	П  P
14.	MKC EN ISO 2171:2011	Определување на количина на пепел со спалување	(0 – 1) %	Житарки и нивни производи, мешунки и нус производи	П



	<i>MKC EN ISO 2171:2011</i>	<i>Determination of ash yield by incineration</i>		<i>Cereals and cereal products, pulses and by-products</i>	P
15.	MKC EN ISO 712:2011  <i>MKC EN ISO 712:2011</i>	Житарки и нивни производи – Определување на вода – Референтен метод  <i>Cereals and cereal products – Determination of moisture content – Reference method</i>	(7 – 17) %	Житарки и нивни производи  <i>Cereals and cereal products</i>	П  P
16.	»Правилник за методите за земање мостири и вршење на хемиски и физички анализи заради контрола на квалитетот на производите од овошје и зеленчук« Сл.в.СФРЈ бр. 29/83, М1  »Regulations on the sampling methods and testing methods for physical and chemical quality control analysis of fruit and vegetable products«, Off.Gazete of SFRJ, No.29/83. M1	Определување на растворлива сува материја (рефрактометриски метод)  <i>Determination of soluble dry matter (refractometric method)</i>	(1 – 85) %	Овошни сокови, безалкохолни пјалаци, мармелада, џем, слатко, пекmez  <i>Fruit juices, non – alcoholic beverages, marmelade, jam and similar products</i>	П  P
17.	»Анализе животних намирница« ТрајковиќJ. – МириќM; Барас J; ШилерC.; ТМФ Београд 1983г. Стр.650/13, М2/M 1  »Foodstuffs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 650/13, M2/M 1	Определување на вода  <i>Determination of moisture</i>	(1 – 10) %	Концентрати за супа, додатоци за јадења  <i>Soup concentrate, seasoning</i>	П  P
18.	»Анализе животних намирница« ТрајковиќJ. – МириќM; Барас J; ШилерC.; ТМФ Београд 1983г. Стр.643, М5, поглавје »Оцет«  »Foodstuffs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 643 M5, chapter 3 »Vineger«	Определување на вкупен екстракт  <i>Determination of total extract</i>	(5 – 15) g/l	Алкохолен, вински, овошен оцет и разредена оцетна киселина  <i>All types of vinegar, diluted acetic acid</i>	Нед.  W
19.	Правилник за методите за	Определување на вкупен	(2 – 6) g/l	Алкохолни	Нед



	земање мостри и вршење хемиски и физички анализи на алкохолни пијалоци, Сл.в.СФРЈ бр. 70/87, М2 <i>»Regulations on the sampling methods and testing methods for physical and chemical analysis of alcoholic drinks«, Off.Gazete of SFRJ, No.70/87, M2</i>	екстракт  Determination of total extract		пијалоци  Alcoholic drinks	
20.	Правилник за методите за земање мостри и вршење хемиски и физички анализи на алкохолни пијалоци, Сл.в.СФРЈ бр. 70/87, М 1 А  <i>»Regulations on the sampling methods and testing methods for physical and chemical analysis of alcoholic drinks«, Off.Gazete of SFRJ, No. 70/87, M 1 A</i>	Определување на етанол со пикнометар на 20°C  <i>Determination of ethanol by pycnometer at 20°C</i>	(30– 55) Vol%	Алкохолни пијалоци  Alcoholic drinks	Нед  W
21	Правилник за методите за земање мостри и вршење хемиски и физички анализи на алкохолни пијалоци, Сл.в.СФРЈ бр. 70/87, М 1 А  <i>»Regulations on the sampling methods and testing methods for physical and chemical analysis of alcoholic drinks«, Off.Gazete of SFRJ, No. 70/87, M 1 A</i>	Определување на етанол со пикнометар на 20°C  <i>Determination of ethanol by pycnometer at 20°C</i>	(0– 10) Vol%	Пиво  Beer	Нед  W
22.	Правилник за методите за земање мостри и за методите на хемиски и физички анализи на млеко и производите од млеко, Сл.в.СФРЈ бр. 32/83, М3  <i>»Regulations on the sampling methods and methods for physical and chemical analysis of milk and milk products«, Off.Gazete of SFRJ, No. 32/83, M3</i>	Определување на маст (ацидобутирометрички метод по Gerber)  <i>Determination of fat (acidobutyrometric method by Gerber)</i>	(1 – 8) %	Млеко и млеко во прав  Milk and milk powder	П  P
23.	Правилник за методите за	Определување на	(1 – 10)°SH	Млеко и млеко	П



	земање мостри и за методите на хемиски и физички анализи на млеко и производите од млеко, Сл.в.бр. 32/83, М2  »Regulations on the sampling methods and methods for physical and chemical analysis of milk and milk products«, Off.Gazete of SFRJ, No. 32/83, M2	киселински степен на млеко  <i>Determination of milk acidity</i>		во прав  <i>Milk and milk powder</i>	P
24.	Правилник за методите за земање мостри и за методите на хемиски и физички анализи на млеко и производите од млеко, Сл.в.бр. 32/83, М4  »Regulations on the sampling methods and methods for physical and chemical analysis of milk and milk products«, Off.Gazete of SFRJ, No. 32/83, M4	Определување на сува материја на млеко  <i>Determination of dry matter of milk</i>	(1-15) %	Млеко и млеко во прав  <i>Milk and milk powder</i>	П
25.	»Правилник за методите на физичките и хемиските анализи за контрола на квалитетот на житата, мелничките и пекарските производи, тестенините и брзо срзнатите теста«, Сл.в.бр.74/88, М III/5  »Regulations on the testing methods for physical and chemical analysis of cereals, grain mill and bakery products, pasta and frozen dough«, Off.Gazete of SFRJ, No.74/88, M III/5	Определување на вода во тестенини  <i>Determination of moisture in pasta</i>	(7 – 14) %	Тестенини и сродни производи  <i>Pasta and similar products</i>	П
26.	»Правилник за методите за земање извадоци и методите за вршење на физички и хемиски анализи на какао-зрно, какао производи, производи слични на чоколада, бонбонски производи, крем производи, кекс и производи сродни на кекс« Сл.в.СФРЈ	Определување на вода во какао прав	(4– 15) %	Какао прав, какао маса, инстант какао	П



	бр.41/87, M1  »Regulations on the sampling methods and testing methods for physical and chemical analysis of cocoa beans, cocoa products, products similar to chocolate, candies, cream products, cookies and similar products «Off.Gazete of SFRJ, No.41/87, M1	Determination of moisture in cocoa powder		Cocoa powder, cocoa mass, instant cocoa	P
27.	Rida screen Aflatoxin B1 30/15, enzime immuno assay for the quantitative analysis of Aflatoxin B1; Art.No. 1211	Определување на Афлатоксин B1 со ензимска – имуно анализа (Елиса тестови)  <i>Determination of Aflatoxin B1 by enzyme immunoassay analysis (Elisa tests)</i>	(0,5– 2) ppb	Житарки и нивни производи  <i>Cereals and cereal products</i>	P
28.	Rida screen Ochratoxin A30/15, enzime immuno assay for the quantitative analysis of Ochratoxin A; Art.No. 1312	Определување на Охратоксин A со ензимска-имуно анализа (Елиса тестови)  <i>Determination of Ochratoxin A by enzyme immunoassay analysis (Elisa tests)</i>	(0,35– 5) ppb	Житарки и нивни производи  <i>Cereals and cereal products</i>	P
29.	Rida screen – Aflatoxin total, 30/15, enzyme immunoassay for the quantitative analysis of Aflatoxin total, Art.No.R4701	Определување на Афлатоксии – вкупни (B1, B2, G1 и G2) со ензимска – имуно анализа (Елиса тестови)  <i>Determination of Aflatoxins – total (B1, B2, G1 and G2) by enzyme immunoassay analysis (Elisa tests)</i>	(0,5– 4,0) ppb	Житарки и мелнички производи  <i>Cereals and mill products</i>	P
30.	Rida screen Fast DON SC, enzyme immunoassay for the quantitative analysis of Deoxynivalenol DON, Art.No.R5905	Определување на деоксиниваленол DON со ензимска – имуно анализа (Елиса тестови)  <i>Determination of Deoxynivalenol DON by enzyme immunoassay analysis (Elisa tests)</i>	(0,074– 6) ppm	Житарки и нивни производи  <i>Cereals and mill products</i>	P
31.	Rida screen Aflatoxin M 1, enzime immuno assay for the quantitative analysis of Aflatoxin M1; Art.No. R	Определување на Афлатоксин M1 со ензимска – имуно анализа (Елиса тестови)	(5 – 80) ppt	Млеко и млечни производи	P



	1121	<i>Determination of Aflatoxin M1 by enzyme immunoassay analysis (Elisa tests)</i>		<i>Milk and milk products</i>	P
32.	CEN 16050/2011 – Метода на производителот компатибилна со MKC EN ISO 16050:2012  <i>CEN 16050/2011 – Producer method compatible with MKC EN ISO 16050:2012</i>	Храна- Определување на афлатоксини B1 и вкупна количина на афлатоксини B1, B2, G1 и G2 во житарки, јаткасти плодови, суво овошје и нивни производи (HPLC – FD метода)  <i>Food – Determination of Aflatoxin B1 and total amount of aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in cereals, nuts, dry fruits and similar products (HPLC – FD method)</i>	B1 (0,4-16) ng/ml B2 (0,1-4) ng/ml G1 (0,4-16) ng/ml G2 (0,1-4) ng/ml	Житарки, јаткасти плодови, суво овошје и нивни производи  <i>Cereals, nuts, dry fruits and similar products</i>	P
33.	AOAC Official method 2000.03  <i>Determination of ochratoxin A by HPLC-FD method</i>	Определување на охратоксин А со течна хроматографија, HPLC - FD	(0,3 – 3,33) ppb	Житарки и нивни производи  <i>Cereals and cereal products</i>	P
34.	BS EN 15662:2018  <i>BS EN 15662:2018</i>	Храна од растително потекло. Мултиметод за определување остатоци од пестициди со GC - и LC – базиран на анализа со екстракција со ацетонитрил/распределување и прочистување со дисперзивен SPE. Modular QuEChERS-method  <i>Foods of plant origin. Multimethod for the determination of pesticide residues using GC- and LC-based analysis following</i>	Линдан Алдрин Хептахлор ендо епоксид Алфа Ендосулфан 4,4 прим ДДД Бета Ендосулфан (0,01-1.0) mg/kg	Житарки, свежо овошје и зеленчук и нивни производи и зачини  <i>Cereals, fresh fruits and vegetables; cereal, fruit and vegetable</i>	P



		<i>acetonitrile extraction/partitioning and clean-up by dispersive SPE. Modular QuEChERS-method</i>		<i>products, and spices</i>	
35.	MKC EN 14082:2010 (со исклучок на делот за определување) и според апликативна метода на производител Perkin Elmer: <i>The nutritional analysis of corn products - K.W.Barues &amp; Ebeuezer, Debrah and Zhang Li (application note - ICP-OES-Perkin Elmer)</i> (дел за определување)  <i>MKC EN 14082:2010 (with exception of determination part) and according to applicative method from manufacturer Perkin Elmer: The nutritional analysis of corn products - K.W.Barues &amp; Ebeuezer, Debrah and Zhang Li (application note - ICP-OES-Perkin Elmer) (determination part)</i>	Прехранбени производи – Определување на елементи во трагови  <i>Foodstuffs-Determination of trace elements</i>	Pb: (20-100) ppb  Cd: (10-60) ppb	Житарки и производи од житарици  <i>Cereals and cereal products</i>	Нед W
36.	»Анализе животних намирница« ТрајковиќJ. – МириќM; Барас J; ШилерS.; ТМФ Београд 1983г. Стр.484, М5.1,  »Foodstufs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 484 M5.1	Определување на лепак (влажен глутен)  <i>Determination of wet gluten</i>	(20-40) %	Брашно  <i>Flour</i>	Д D
37.	Rida screen Zearalenon, enzyme immunoassay for the quantitative analysis of Zearalenon, Art.No.R1401	Определување на Zearalenon ензимска – имуно анализа (Elisa тестови)  <i>Determination of</i>	(1,75 – 100) ppb	Житарки и нивни производи  <i>Cereals and</i>	Нед



		<i>Zearalenon by enzyme immunoassay analysis (Elisa tests)</i>		<i>cereal products</i>	W
38.	ASTM D511-03 A  ASTM D511- 03 A	Стандардна метода за определување на калциум и магнезиум во вода – комплексометриска титрација  <i>Standard Test Methods for Calcium and Magnesium in Water- Complexometric titration</i>	Ca: (0,40-5,00) mg (8,00-100,00) mg/l  Mg: (0,20-2,50)mg (4,00-50,00)mg/l	Вода за пиење, минерални води, површински води  <i>Drinking water, mineral water, surface water</i>	Нед W
39.	ISO 7888:1985  ISO 7888:1985	Квалитет на вода- Определување на електрична проводливост  <i>Water quality- Determination of electrical conductivity</i>	(0,01-1999) mS/cm	Вода за пиење, површински води, минерални и отпадни води  <i>Drinking water, surface water, mineral and waste water</i>	П P
40.	4500-NO <sub>3</sub> В; Стандардни методи за испитување на вода и отпадна вода; 20то изд., 1998 god., 4-114; 4-115  4500-NO <sub>3</sub> B; <i>Standard methods for examination of water and waste water; 20thed.1998., 4-114; 4-115</i>	Квалитет на вода – Определување на нитрати  <i>Water quality- Determination of Nitrate</i>	(1 – 20) mg/l	Вода за пиење, минерални води и други води со ниска содржина на р-рена органска материја  <i>Drinking water, source water, mineral water and other types of water with low content of dissolved organic substances</i>	П R
41.	Merck Spectroquant Iron Test 1.14761, September 2021  Апликативна метода на производителот за спектрофотометар, У 7.4.124/ B2, 2022  <i>Merck Spectroquant Iron Test 1.14761, September 2021</i>	Определување на железо со Merck-ов Spectroquant тест и спектрофотометар  <i>Determination of iron with Merck Spectroquant Test and spectrophotometer</i>	(0,02-0,5) mg/l	Вода за пиење, минерални води, површински води  <i>Drinking water, mineral water, surface water</i>	M M



	<i>Manufacture's application method for spectrophotometer U 7.4.124/V2, 2022</i>				
42.	MKC ISO 9297:2007  <i>MKC ISO 9297:2007</i>	Квалитет на вода – Определување на хлориди – метода по Mohr  <i>Water quality – Determination of chloride – Mohr's method</i>	(2,00 – 100) mg/l	Води, со исклучок на високозагадени води со ниска содржина на хлориди  <i>Waters with exception of highly polluted water with low chloride content</i>	П  P
43.	Merck Spectroquant Ammonium Test 1.14752, March 2021  Апликативна метода на производителот за спектрофотометар. (Метода аналогна на EPA 350.1; APHA 4500-NH <sub>3</sub> F, ISO 7150-1) У 7.4.25/B2, 2022  <i>Merck Spectroquant Ammonium Test 1.14752, March 2021</i> <i>Manufacture's application method for spectrophotometer (Method analogous to EPA 350.1; APHA 4500-NH<sub>3</sub> F; ISO 7150-1)</i> У 7.4.25/V2, 2022	Определување на амониум со Merck-ов Spectroquant тест и спектрофотометар  <i>Determination of ammonium with Merck Spectroquant Test and spectrophotometer</i>	(0,015-0,6) mg/l	Вода за пиење, минерални води, површински и отпадни води  <i>Drinking water, surface water, mineral and waste water</i>	П  P
44.	Merck Spectroquant Nitrite Test 1.14776, May 2021  Апликативна метода на производителот за спектрофотометар (Метода аналогна на EPA 354,1; APHA 4500-NO2D; ISO 26777) У 7.4.26/B2, 2022  <i>Merck Spectroquant Nitrite Test 1.14776, May 2021</i> <i>Manufacture's application method for spectrophotometer (Method analogous to EPA 354,1; APHA 4500-NO2D; ISO 26777)</i> У 7.4.26/V2, 2022	Определување на нитрити со Merck-ов Spectroquant тест и спектрофотометар  <i>Determination of nitrite with Merck Spectroquant Test and spectrophotometer</i>	(0,02-0,6) mg/l	Вода за пиење, површински, минерални и отпадни води  <i>Drinking water, surface water, mineral and waste water</i>	Нед  W



45.	MKC EN ISO 11885:2013  <i>MKC EN ISO 11885:2013</i>	Квалитет на вода – Определување на 33 елементи со индуктивно сврзана плазма, атомска емисиона спектрометрија; Определување на Na и K во вода  <i>Water quality – Determination of 33 elements by inductively coupled plasma atomic emission spectroscopy; determination of Na and K in water</i>	Na, K (0,1-20) mg/l	Вода за пиење и минерални води  <i>Drinking and mineral water</i>	Нед  W
46.	ASTM D511-03A, APHA 2340 B, (Аналогно на ISO 6059, EPA 130.2)  <i>ASTM D511-03A, APHA 2340 B, (Analogous to ISO 6059, EPA 130.2)</i>	Стандардна метода за определување на вкупна тврдина во води – комплексометриска титрација  <i>Standard test method for determination of total hardness in water – complexometric titration</i>	(1-25) °dH  (1-25) °dH	Вода за пиење, минерална вода, површинска вода  <i>Drinking water, mineral water, surface water</i>	Hed  W
47.	Merck Spectroquant Sulfate Cell Test 1.14548, февруари 2020 Апликативна метода на производителот за спектрофотометар (Метода аналогна на EPA 375.4, US standard methods 4500-SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> E & ASTM D516-16) У 7.4.125/B2, 2022  <i>Merck Spectroquant Sulfate Cell Test 1.14548, February 2020, Manufacture's application method for spectrophotometer (Method analogous to EPA 375.4, US standard methods 4500- SO<sub>4</sub><sup>2-</sup> E &amp; ASTM D516-16) U 7.4.125/V 2, 2022</i>	Определување на сулфати со Merck-ов киветен тест и спектрофотометар  <i>Determination of sulphate with Merck Cell Test and spectrophotometer</i>	(20-250) mg/l  (20-250) mg/l	Вода за пиење, минерална вода, површинска вода и отпадна вода  <i>Drinking water, mineral water, surface and waste water</i>	Hed  W
48	MKC EN ISO 10523:2013  MKC EN ISO 10523:2013	Квалитет на вода – Определување на pH  Water quality – Determination of pH	(2-12) pH единици	Вода за пиење, минерална вода, површинска вода и отпадна вода  <i>Drinking water, mineral water, surface and waste water</i>	Д  D
49	Merck Spectroquant	Определување на фосфати	(0,014-3) mg/l PO <sub>4</sub>	Вода за пиење,	Нед



	<p>Phosphate Test 1.14848, јануари 2021 Апликативна метода на производителот за спектрофотометар (Метода аналогна на EPA 365.2+3; APHA 4500-P E; ISO 6878) У 7.4.27/1/B2, 2022</p> <p><i>Merck Spectroquant Phosphate Test 1.14848, January 2021 Manufacture's application method for spectrophotometer (Method analogous to EPA 365.2+3; APHA 4500-P E; ISO 6878) U 7.4.27/1/V2, 2022</i></p>	<p>со Merck-ов Spectroquant тест и спектрофотометар</p> <p><i>Determination of phosphate with Merck Spectroquant Test and spectrophotometer</i></p>	<p>(0,005-0,98) mg/l PO<sub>4</sub>-P</p>	<p>минерална вода, површинска вода и отпадна вода</p> <p><i>Drinking water, mineral water, surface and waste water</i></p>	
--	--	---	---	--	--

Отсек за санитарна микробиологија  
Section of sanitary microbiology

50	MKC EN ISO 11290-1:2018  MKC EN ISO 11290-1:2018	Микробиологија на синцирот на храна-Хоризонтална метода за детекција и бројење на <i>Listeria monocytogenes</i> и <i>Listeria</i> spp Дел1:Метод на детекција  <i>Microbiology of the food chain-Horizontal method for detection and enumeration of Listeria monocytogenes и Listeria spp Part1:Detection method</i>		Сите видови храна  <i>All kind of food</i>	P
51.	MKC EN ISO 10272-1:2018  MKC EN ISO 10272-1:2018	Микробиологија на синцирот на храна-Хоризонтална метода за детекција и бројење на <i>Campylobacter</i> spp. - Дел1:Метод на детекција  <i>Microbiology of the food chain- Horizontal method for detection and enumeration of Campylobacter spp. Part1:Detection method</i>		Сите видови храна  <i>All kind of food</i>	P



52.	MKC EN ISO 6579-1:2017  MKS EN ISO 6579-1:2017	Микробиологија во синцирот на храна-Хоризонтален метод за откривање,бројење и серотипизација на <i>Salmonella</i> -Дел1: Хоризонтален метод за детекција <i>Salmonella</i> spp.  <i>Microbiology of the food chain- Horizontal method for detection ,enumeration and serotyping of Salmonella Part 1: Detection of Salmonella spp.</i>		Сите видови храна  <i>All types of food</i>	Нед W
53.	ANSR 9670, 2016 Апликативна метода на производителот за работа со ANSR, У 7.4.200/B1 2020  ANSR 9670, 2016 Manufacture`s application method for ANSR U 7.4.200/V1 2020	Детекција на <i>Salmonella</i> spp. со изотермна амплификација на ДНК  <i>Detection of Salmonella spp. with isotermic DNA amplification</i>		Сите видови храна  <i>All types of food</i>	T C
54.	ANSR 9824, 2016 Апликативна метода на производителот за работа со ANSR, У 7.4.201/B1 2020  ANSR 9824, 2016 Manufacture`s application method for ANSR U 7.4.201/V1 2020	Детекција на <i>Listeria monocytogenes</i> со изотермна амплификација на ДНК  <i>Detection of Listeria monocytogenes with isotermic DNA amplification</i>		Сите видови храна  <i>All types of food</i>	T C
55.	ANSR 9822, 2016 Апликативна метода на производителот за работа со ANSR, У 7.4.202/B1 2020  ANSR 9822, 2016 Manufacture`s application method for ANSR U 7.4.202/V1 2020	Детекција на <i>Escherichia coli O157</i> со изотермна амплификација на ДНК  <i>Detection of Escherichia coli O157 with isotermic DNA amplification .</i>		Сите видови храна  <i>All types of food</i>	T C
56.	MKC EN ISO 4833-1:2013/A:2022	Микробиологија на храна и храна за животни-Хоризонтална метода за бројење на		Сите видови на храна	T



	MKC EN ISO 4833-1:2013/A:2022	микроорганизми Дел1: Броење на колонии на 30°C со техника на раздавање Амандман 1: Објаснување на делокругот  <i>Microbiology of food chain-Horisontal method for the enumeration of microorganisms – Part1 Colony count at 30°C by the pour plate technique Amendment 1: Clarification of scope</i>		All types of food	C
57.	MKC EN ISO 7899-2:2009  MKC EN ISO 7899-2:2009	Квалитет на вода- Детекција и броење на цревни ентерококи Дел 2:Метода на мембранска филтрација  <i>Water quality Detection and enumeration of intestinal enterococci - Part 2: Membrane filtration method</i>		Вода за пиење  <i>Drinking water</i>	T  C
58.	MKC EN ISO 9308-1:2015/A1:2016  MKC EN ISO 9308:2015/A1: 2016	Квалитет на вода – Броење на <i>Escherichia coli</i> и колиформни бактерии – Дел 1: Метод на мембранска филтрација за води со ниска бактериска бекрауд flora  <i>Water quality – Enumeration of <i>Escherichia coli</i> and coliform bacteria – Part1: Membrane filtrartion method for waters with bacterial backgraund flora</i>		Вода за пиење  <i>Drinking water</i>	Нед  W
59.	MKC EN ISO 16649-2:2008  MKC EN ISO	Микробиологија на храна и храна за животни Хоризонтална метода за броење на бета – глукуронидаза позитивна <i>Escherichia coli</i> Дел 2:Техника на броење колонии на 44 °C со Користење 5-бромо-4-хлоро-3-индол бета -D-глукуронид  <i>Microbiology of foodand animal feeding stuffs -</i>		Сите видови храна  <i>All kind of food</i>	Нед  W



	16649-2:2008	<p><i>Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli Part2: - Colony count technique at 44°C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β-D-glucuronide</i></p>			
60.	MKC EN ISO 7932:2010/A1:2020  MKCEN ISO 7932:2010/A1:2020	<p>Микробиологијаза храна и храна за животни - Хоризонтален метод за бројење на условно присутна <i>Bacillus cereus</i> - Техника на бројење на колонии при 30°C- Амандман 1:Вклучување на тестови од избор</p> <p><i>Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive <i>Bacillus cereus</i> – Colony count technique at 30°C- Amendment 1:Inclusion of optional tests.</i></p>		<p>Сите видови храна и храна за животни</p> <p><i>All kind of food and feed</i></p>	Нед W
61.	MKC EN ISO 16266:2009  MKCEN ISO 16266:2009	<p>Квалитет на вода – детекција и бројење на <i>Pseudomonas aeruginosa</i> со метод на мембранска филтрација</p> <p><i>Water quality – Detection and enumeration of <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Method by membrane filtration</i></p>		<p>Сите видови вода</p> <p><i>All kind of water</i></p>	П P
62.	MKC EN ISO 6888-1:2008/A2:2019  MKC EN ISO 6888-1:2008/A2:2019	<p>Микробиологија на храна и храна за животни – Хоризонтална метода за бројење на коагулаза позитивни стафилококи (<i>Staphylococcus aureus</i> и други видови) Дел 1; Техника на користење на Baird –Parker агар- Амандман 2:Вклучување алтернативна процедура за потврда.</p> <p><i>Microbiology of food and animal feeding stuffs- Microbiology of food and</i></p>		<p>Сите видови храна и храна за животни</p> <p><i>All kind of food and feed</i></p>	П P



		<i>animal feeding stuffs- Horizontal method for for enumeration of coagulaza positive staphylococca ((Staphylococcus aureus and other kind)- Part 1: technique of counting on Baird -Parkeragar medium Amandman2:Inclusion of an alternative corfimation test RPFA stab method</i>			
63.	MKC EN ISO 21528 - 2:2017  MKC EN ISO 21528- 2:2017	Микробиологија во синцир на исхрана –Хоризонтални методи за детекција и броене на Enterobacteriaceae-Дел 2: Метода на броене колонии  <i>Microbiology of the food chain -Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae Part2: Colony –caunt technique</i>		Сите видови храна и храна за животни  <i>All kind of food and feed</i>	Нед  W

**Отсек за комунална хигиена**  
**Section of utility hygiene**

64.	MKC ISO 5667- 5:2007  MKC ISO 5667- 5:2007	Квалитет на вода - Земање примероци - дел 5: Упатство за земање примероци вода за пиење од пречистителни стации, водоводни, дистрибутивни системи  <i>Water quality – sampling Part 5: Guidance on sampling of drinking water from treatment works and piped distribution systems</i>		Вода за пиење од чешма  <i>Tap water</i>	Нед  W
-----	--	---	--	---	--------------

65.	MKC EN ISO 19458:2009  MKC EN ISO 19458:2009	Квалитет на вода – Земање примероци за микробиолошка анализа  <i>Water quality – sampling for microbiological analysis</i>		Вода за пиење од чешма  <i>Tap water</i>	Нед  W
-----	--	--	--	---	--------------

**Отсек за хигиена на исхрана**  
**Section of food hygiene**



ИНСТИТУТ ЗА АКРЕДИТАЦИЈА НА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА  
INSTITUTE FOR ACCREDITATION OF THE REPUBLIC OF MACEDONIA

66.	MKTS CEN ISO/TS 17728:2016  <i>MKTS CEN ISO/TS 17728:2016</i>	Микробиологија во синцирот на храна-Техники за земање примероци за микробиолошки анализи на храна и храна за животни  <i>Microbiology of the food chain- Sampling techniques for microbiological analysis of food and feed samples</i>		Сите видови храна и храна за животни  <i>All kind of food and feed</i>	Нед  W
-----	---	--	--	--	--------------

М-р Слободен Чокревски  
*Sloboden Chokrevski, Msc*

Директор  
*Director*

Ова е електронска верзија од Прилогот кон сертификатот за акредитација

*This is on line copy of the Annex to the accreditation certificate*