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

Датум: 10.06.2026
Date: 10.06.2026

Го заменува Прилогот од 21.05.2025
Replace Annex dated: 21.05.2025

1.	**АКРЕДИТИРАНО ТЕЛО**	**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
	Accredited body	***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**	**III Македонска бригада бр. 18**
	Location	***III Makedonska brigade no.18***
3.	**СТАНДАРД**	**МКС EN ISO/IEC 17025 : 2018**
	Standard	***МКС EN ISO/IEC 17025 : 2018***
4.	**КРАТОК ОПИС НА ОПСЕГОТ НА АКРЕДИТАЦИЈАТА**	**Тестирање на земјоделски производи и производи од животинско потекло, храна, пијалоци, вода** **Земање на примероци храна и вода**
	A short description of the accreditationscope	***Testing of agriculture products, animal products, food,beverages, water,*** ***Food and watersampling***

5. ДЕТАЛЕН ОПИС НА ОПСЕГОТ НА АКРЕДИТАЦИЈА
Detaileddescriptionof 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 (7.1млеко и млечни производи; 7.4 овошје и зеленчук;7.5 жито и житни производи; 7.8 вода; 7.9 безалкохолни пијалаци; 7.12 алкохолни пијалоци; 7.13мед; 7.14зачини)

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 (7.1Milk and dairy products; 7.4Fruit and vegetables; 7.5 Cereals and cereal products; 7.8Waters; 7.9, Non-alcoholic beverages; 7.12Spirit drinks; 7.13Honey; 7.14Spices)

√□**фиксен опсег** **(fixed scope)**	□ **флексибилен опсег (flexible scope)**	□√ **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):		
	□**нови ажурирани верзии на стандарди/ документи new up-date versions of the standards/ documents**	□**новиматеријали/производи/предметии/или карактеристика/својство/аналит кој се мери и/или проширување на мерниот опсег new materials/ products/ itemsand/or measured characteristic/ property/ analyte, and/or extension of measuring scope**	□**нови стандарди/документи, прилагодени на барањата на клиентот new standards/ documents, upon a request by the client**

Бр. *No.*	**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 иливесници	**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 мерење, тестирање	**Материјали односно производи**	**ч е с т о т а** ***f r e***

	***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*	***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 organizationor method published in relevant scientific texts or journals*	***Range (r) of** measurement, testing*	***Materials /Products***	***q u e n c y***
Отсек за санитарна хемија и отсек за екотоксикологија Section of sanitary chemistry and section of ecotoxicology					
1.	»Анализе животних намирница« ТрајковићЈ. – МирићМ; Барас Ј; ШилерС.; ТМФ Београд1983г. Стр. 96-98 М. 1, поглавје »Определување на масти«	Определување на масти по Soxhlet	(20 – 40) %	Чоколадо, какао крем производи и други прехранбени производи	П
	»*Foodstufs analysis » Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 96-98 M. 1, Chapter »Determination of fats«*	*Determination of fats by Soxhlet*		*Chocolate, cacao cream products and other food products*	Р
2.	»Анализе животних намирница« ТрајковићЈ. – МирићМ; Барас Ј; ШилерС.; ТМФБеоград1983г. Стр. 99-100 М. 3	Определување масти по Grossfeld	(20 – 60) %	Чоколадо, какао крем производи и други прехранбени производи	П
	Foodstufs analisys - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 99-100 M. 3	*Determination of fats by Grossfeld*		*Chocolate, cacao cream products and other food products*	*P*
3.	»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	Определување на вкупни шеќери по метод на Luff-Schoorl	(15 – 65) %	Чоколада, нугат и какао крем производи, бонбонски производи, кекс и производи сродни на кекс	П

	производи, кекс и производи сродни на кекс« Сл.в. на СФРЈ бр.41/87 М.2/12 *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*	 *Determination of total sugars by Luff-Schoorl*		 *Chocolate, nugat cream and cocoa cream products, candy products, cookies and similar products*	*P* Р
4.	» Анализе животних намирница « Трајковиќ Ј., Мириќ М., Барас Ј., Шилер С., ТМФ Београд, 1983г, стр. 551/124 М 1.2 »*Foodstuffs analisys«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 *Determination of total sugars by Lüff-Schoorl*	(50 – 90) %	Мед *Honey*	П *P*
5.	» Анализе животних намирница « Трајковиќ Ј., Мириќ М., Барас Ј., Шилер С., ТМФ Београд, 1983г., стр. 551/124 М 1.2 *» Foodstuffs analisys«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 *Determination of direct reducing sugar by Luff-Schoorl*	(50-85) %	Мед *Honey*	П *P*
6.	»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 бр. 41/87, М II/9 *»Regulations on the sampling methods and testing methods for*	Определување на масти по Weibull и Stoldt *Determination of fats by Weibull and Stoldt*	(5-40) %	Какао прав, какао маса, инстант какао, какао прав со и без млеко во прав *Cocoa powder, cocoa mass, instant cocoa with*	П Р

	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			*or without milk powder*	
7.	»Анализе животних намирница« ТрајковићЈ. МирићМ; Барас Ј; ШилерС.; 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 *Determination of ethanol*	(0–0,5) % vol	Безалкохолни пијалоци *Non-alcoholic beverages*	П Р
8.	»Анализе животних намирница« ТрајковићЈ. – МирићМ; Барас Ј; ШилерС.; 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 *Determination of total acidity*	(3 – 100) g/l	Алкохолен, вински, овошен оцет, разредена оцетна киселина *Alcoholic, grape and fruty vinegar, diluted acetic acid*	П Р
9.	»Анализе животних намирница« ТрајковићЈ. – МирићМ; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983г. Стр. 570-572 М 4 *Foodstufs analisys - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 570-572 M 4*	Определување на воден екстракт *Determination of aqueous extract*	(20 – 50) %	Кафе *Coffee*	П Р
10.	»Анализе животних намирница« ТрајковићЈ. – МирићМ; Барас Ј; ШилерС.; ТМФ Београд 1983г.Стр. 570/29 М1.1 *»Foodstufs analisys« - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF*	Определување на пепел *Determination of ash*	(2 – 6) %	Кафе *Coffee*	П *P*

	Beograd 1983 g. *Pg. 570/29* *M 1.1*				
11.	»Анализе животних намирница« ТрајковићЈ. – МирићМ; Барас Ј; ШилерС.; ТМФ Београд 1983г. Стр. 570/14 М 1.1 *Foodstufs analisys - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g.* *Pg. 570/14* *M 1.1*	Определување на вода *Determination of moisture*	(1 – 5)%	Кафе и производи од кафе *Coffee and coffee products*	П Р
12.	»Анализе животних намирница« ТрајковићЈ. – МирићМ; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983г. Стр.531/327 М 5/ М2 *»Foodstufs analisys»Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g.* *Pg. 531/327* *M 5/M2*	Определување на готварска сол *Determination of table salt*	(1 – 70) %	Производи од зеленчук, концентрати за супа, додатоци за јадења *Vegetable products, soup concentrate, seasoning*	П Р
13.	»Правилник за методите на физичките и хемиските анализи за контрола на квалитетот на житата, мелничките и пекарските производи, тестенините и брзо смрзнатите теста «, Сл.в.СФРЈ бр. 74/88, М 3/I/16 и М 3/III/6 *»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*	Определување на киселински степен *Determination of acidity*	(1 – 6) %	Брашно, тестенини и сродни производи *Flour, pasta and similar products*	П Р
14.	МКС EN ISO 2171:2023	Житарки, мешунки и нус произво ди Определување на количина на пепел со спалување	(0 – 1) %	Житарки и нивни производи, мешунки и нус производи	П

	МКС EN ISO 2171:2023	*Cereals, pulses and by-products* *Determination of ash yield by incineration*		*Cereals and cereal products, pulses and by-products*	Р
15.	МКС EN ISO 712-1:2024 Дел.1 *МКС EN ISO 712:2024 Part 1*	Житарки и нивни производи – Определување на вода – Дел:1 Референтен метод *Cereals and cereal products – Determination of moisture content – Part 1- Reference method*	(7 – 17) %	Житарки и нивни производи *Cereals and cereal products*	П Р
16.	»Правилник за методите за земање мостри 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) *Determination of soluble dry matter (refractometric method)*	(1 –85) %	Овошни сокови, безалкохолни пјалаци, мармелада, џем, слатко, пекмез *Fruit juices, non – alcoholic beverages, marmelade, jam and similar products*	П Р
17.	»Анализе животних намирница« ТрајковићЈ. – МирићМ; Барас Ј; ШилерС.; ТМФ Београд 1983г. Стр.650/13, М2/М 1 *»Foodstufs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g.* *Pg 650/13, M2/M 1*	Определување на вода *Determination of moisture*	(1 – 10) %	Концентрати за супа, додатоци за јадења *Soup concentrate, seasoning*	П Р
18.	»Анализе животних намирница« ТрајковићЈ. – Мирић М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983г. Стр.643, М5, поглавје »Оцет« *»Foodstufs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g.* *Pg 643 M5, chapter 3*	Определување на вкупен екстракт *Determination of total extract*	(5 – 15) g/l	Алкохолен, вински, овошен оцет и разредена оцетна киселина *Spirit vinegar* *Wine vinegar* *Fruit vinegar* *Diluted acetic acid.*	П Р

	»Vineger«				
19.	Правилник за методите за земање мостри и вршење хемиски и физички анализи на алкохолни пијалаци, Сл.в.СФРЈ бр. 70/87, М2 *»Regulations on the sampling methods and testing methods for physical and chemical* analysis of alcoholic drinks«, *Off.Gazete of SFRJ, No.70/87, M2*	Определување на вкупен екстракт *Determination of total extract*	(2 – 6) g/l	Алкохолни пијалаци *Alcoholic drinks*	П Р
20.	Правилник за методите за земање мостри и вршење хемиски и физички анализи на алкохолни пијалаци, Сл.в.СФРЈ бр. 70/87, М 1 А *»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*	Определување на етанол со пикнометар на 20°C *Determination of ethanol by pycnometer at 20°C*	(30– 55) Vol%	Алкохолни пијалаци *Alcoholic drinks*	П Р
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 *»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*	Определување на етанол со пикнометар на 20°C *Determination of ethanol by pycnometer at 20°C*	(0– 10) Vol%	Пиво *Beer*	П Р
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 *»Regulations on the sampling methods and methods for physical and chemical analysis of milk and milk products«, Off.Gazete of SFRJ, No.*	Определување на маст (ацидобутирометриски метод по Gerber) *Determination of fat (acido-butyrometric method by Gerber)*	(1 – 8) %	Млеко и млеко во прав *Milk and milk powder*	П Р

	32/83, M3				
23.	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, 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*	Определување на киселински степен на млеко *Determination of milk acidity*	(1 – 10)°SH	Млеко и млеко во прав *Milk and milk powder*	П Р
24.	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, 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 *Determination of dry matter of milk*	(1-15) %	Млеко и млеко во прав *Milk and milk powder*	П Р
25.	»Правилник за методите на физичките и хемиските анализи за контрола на квалитетот на житата, мелничките и пекарските производи, тестенините и брзо смрзнатите теста«, Сл.в.СФРЈ 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 *Determination of moisture in pasta*	(7 – 14) %	Тестенини и сродни производи *Pasta and similar products*	П Р
26.	»Правилник за методите за земање извадоци и методите за вршење на физички и хемиски анализи на какао-зрно, какао производи, производи слични на	Определување на вода во какао прав	(4– 15) %	Какао прав, какао маса, инстант какао	П

	чоколада, бонбонски производи, крем производи, кекс и производи сродни на кекс« Сл.в.СФРЈ бр.41/87, М1 *»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 В1 со ензимска – имуно анализа (Елиса тестови) *Determination of Aflatoxin B1 by enzyme immunoassay analysis (Elisa tests)*	(0,5– 2) ppb	Житарки и нивни производи *Cereals and cereal products*	M M
28.	Rida-screen Ochratoxin A30/15, enzime immuno assay for the quantitative analysis of Ochratoxin A; Art.No. 1312	Определување на Охратоксин А со ензимска-имуно анализа (Елиса тестови) *Determination of Ochratoxin A by enzyme immunoassay analysis (Elisa tests)*	(0,35– 5) ppb	Житарки и нивни производи *Cereals and cereal products*	M M
29.	Rida-screen – Aflatoxin total, 30/15, enzyme immunoassay for the quantitative analysis of Aflatoxin total, Art.No.R4701	Определување на Афлатоксини – вкупни (B1, B2, G1 и G2) со ензимска – имуно анализа (Елиса тестови) *Determination of Aflatoxins – total (B1, B2, G1 and G2) by enzyme immunoassay analysis (Elisa tests)*	(0,5– 4,0) ppb	Житарки и мелнички производи *Cereals and mill products*	M M
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) *Determination of Deoxynivalenol DON by enzyme immunoassay analysis (Elisa tests)*	(0,074– 6) ppm	Житарки и нивни производи *Cereals and mill products*	M M

31.	Rida-screen Aflatoxin M 1, enzime immuno assay for the quantitative analysis of Aflatoxin M1; Art.No. R 1121	Определување на Афлатоксин М1 со ензимска – имуно анализа (Елиса тестови) *Determination of Aflatoxin M1 by enzyme immunoassay analysis (Elisa tests)*	(5 – 80) ppt	Млеко и млечни производи *Milk and milk products*	П Р
32.	AOAC Official method 2000.03 2015	Определување на охратоксин А со течна хроматографија, HPLC - FD *Determination of ochratoxin A by HPLC-FD method*	(0,3 – 3,33) ppb	Житарки и нивни производи *Cereals and cereal products*	П Р
33.	BS EN 15662:2018 *BS EN 15662:2018*	"Храна од растително потекло – Мултиметод за определување на остатоци од пестициди со помош на анализа базирана на GC- и LC-по екстракција/ разделување и прочистување со дисперзивен SPE-QuEChERS –метод" "*Foods of plant origin – Multimethod for the determination of pesticide residues using GC- and LC-following extraction/ partitioning and clean-up by dispersive SPE – Modular QuEChERS-method"*	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 *Cereals, fresh fruits and vegetables; cereal, fruit and vegetable products, and spices*	П Р
34	Апликативна метода на производител Perkin Elmer: The nutritional analysis of corn products - K.W. Barues & Ebeuezer, Debrah and Zhang Li (application note - ICP-OES-Perkin Elmer); Подготовка на примерок со суво спалување според У 7.4.186-1 и 2)	Прехранбени производи – Определување на елементи во трагови	Pb: (20-100) ppb Cd: (10-60) ppb	Житарки и производи од житарици	Нед

	Applicative method from manufacturer Perkin Elmer: The nutritional analysis of corn products - K.W.Barues & Ebeuezer, Debrah and Zhang Li (application note - ICP-OES-Perkin Elmer); Sample preparation with dry ashing (U 7.4.186-1 and 2)	*Foodstuffs- Determination of trace elements*		*Cereals and cereal products*	W
35.	»Анализе животних намирница« ТрајковићЈ. – МирићМ; Барас Ј; ШилерС.; 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) *Determination of wet gluten*	(20-40) %	Брашно *Flour*	П *P*
36.	Rida-screen Zearalenon, enzyme immunoassay for the quantitative analysis of Zearalenon, Art.No.R1401	Определување на Zearalenon ензимска – имуно анализа (Elisa тестови) *Determination of Zearalenon by enzyme immunoassay analysis (Elisa tests)*	(1,75 – 100) ppb	Житарки и нивни производи *Cereals and cereal products*	М М
37.	ASTM D511-03 A ASTM D511- 03 A	Стандардна метода за определување на калциум и магнезиум во вода – комплексометриска титрација *Standard Test Methods for Calcium and Magnesium in Water- Complexometric titration*	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 *Drinking water, mineral water, surface water*	Нед W
38.	МКС EN 27888:2007	Квалитет на вода- Определување на електрична проводливост	(0,01-1999) mS/cm	Вода за пиење, површински води, минерални и отпадни води	Д

	МКС EN 27888:2007	*Water quality- Determination of electrical conductivity*		*Drinking water, surface water, mineral and waste water*	D
39.	4500-NO_3 B; Стандардни методи за испитување на вода и отпадна вода; 20то изд., 1998 god., 4-114; 4-115	Квалитет на вода – Определување на нитрати	(1 – 20) mg/l	Вода за пиење, минерални води и други води со ниска содржина на р-рена органска материја	Д
	4500-NO3 B; Standard methods for examination of water and waste water; 20thed.1998., 4-114; 4-115	*Water quality- Determination of Nitrate*		*Drinking water, source water, mineral water and other types of water with low content of dissolved organic substances*	D
40.	Merck Spectroquant Iron Test 1.14761, September 2021 Апликативна метода на производителот за спектрофотометар, У 7.4.124/ В2, 2022	Определување на железо со Merck-ов Spectroquant тест и спектрофотометар	(0,02-0,5) mg/l	Вода за пиење, минерални води, површински води	Д
	Merck Spectroquant Iron Test 1.14761, September 2021 Manufacture`s application method for spectrophotometer U 7.4.124/V2, 2022	*Determination of iron with Merck Spectroquant Test and spectrophotometer*		*Drinking water, mineral water, surface water*	D
41.	МКС ISO 9297:2007	Квалитет на вода – Определување на хлориди – метода по Mohr	(2,00 – 100) mg/l	Води, со исклучок на високозагадени води со ниска содржина на хлориди	Д
	МКС ISO 9297:2007	*Water quality – Determination of chloride – Mohr's method*		*Waters with exception of highly polluted water with low chloride content*	D
42.	Merck Spectroquant Ammonium Test 1.14752, March 2021 Апликативна метода на производителот за спектрофотометар. (Метода аналогна на EPA 350.1; APHA 4500-NH_3 F, ISO 7150-1)	Определување на амониум со Merck-ов Spectroquant тест и спектрофотометар	(0,015-0,6) mg/l	Вода за пиење, минерални води, површински и отпадни води	Д

	У 7.4.25/B2, 2022 *Merck Spectroquant Ammonium Test 1.14752, March 2021 Manufacture`s application method for spectrophotometer (Method analogous to EPA 350.1; APHA 4500-NH_3 F; ISO 7150-1)* *U 7.4.25/V2, 2022*	*Determination of ammonium with Merck Spectroquant Test and spectrophotometer*		*Drinking water, surface water, mineral and waste water*	D
43.	Merck Spectroquant Nitrite Test 1.14776, May 2021 Апликативна метода на производителот за спектрофотометар (Метода аналогна на EPA 354,1; APHA 4500-NO_2D; ISO 26777) У 7.4.26/B2, 2022 *Merck Spectroquant Nitrite Test 1.14776, May 2021 Manufacture`s application method for spectrophotometer (Method analogous to EPA 354,1; APHA 4500-NO2D; ISO 26777)* *U 7.4.26/V2, 2022*	Определување на нитрити со Merck-ов Spectroquant тест и спектрофотометар *Determination of nitrite with Merck Spectroquant Test and spectrophotometer*	(0,02-0,6) mg/l	Вода за пиење, површински, минерални и отпадни води *Drinking water, surface water, mineral and waste water*	Д D
44.*	МКС EN ISO 11885 (1) *МКС EN ISO 11885 (1)*	Определување на избрани елементи со емисиона спектрометрија со индуктивно сврзана плазма (ICP-OES)**(2)** *Determination of selected elements by inductively coupled plasma with optical emission spectroscopy (ICP-OES) (2)*	ICP-OES >0,01 mg/l	Сите видови на вода (2) *All types of water (2)*	Нед W
45.	ASTM D511-03A, APHA 2340 B, (Аналогно на ISO 6059, EPA 130.2) *ASTM D511- 03A, APHA 2340 B, (Analogous to ISO 6059, EPA 130.2)*	Стандардна метода за определување на вкупна тврдина во води – коплексометриска титрација *Standard test method for determination of total hardness in water – complexometric titation*	(1-25) °dH (1-25) °dH	Вода за пиење, минерална вода, површинска вода *Drinking water, mineral water, surface water*	Нед W
46.	Merck Spectroquant	Определување на сулфати	(20-250) mg/L	Вода за пиење,	Нед

	Sulfate Cell Test 1.14548, февруари 2020 Апликативна метода на производителот за спектрофотометар (Метода аналогна на EPA 375.4, US standard methods 4500-SO_4^{2-} E & ASTM D516-16) У 7.4.125/B2, 2022	со Merck-ов киветен тест и спектрофотометар		минерална вода, површинска вода и отпадна вода	
	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_4^{2-} E & ASTM D516-16) *U 7.4.125/V 2, 2022*	*Determination of sulphate with Merck Cell Test and spectrophotometer*	(20-250) mg/L	*Drinking water, mineral water, surface and waste water*	W
47	МКС EN ISO 10523:2013	Квалитет на вода – Определување на pH	(2-12) pH единици	Вода за пиење, минерална вода, површинска вода и отпадна вода	Д
	МКС EN ISO 10523:2013	*Water quality – Determination of pH*	*(2-12) pH units*	*Drinking water, mineral water, surface and waste water*	D
48.	Merck Spectroquant 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	Определување на фосфати со Merck-ов Spectroquant тест и спектрофотометар	(0,014-3) mg/L PO_4 (0,005-0,98) mg/L PO_4-P	Вода за пиење, минерална вода, површинска вода и отпадна вода	Нед
	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*	*Determination of phosphate with Merck Spectroquant Test and spectrophotometer*		*Drinking water, mineral water, surface and waste water*	W
49.	Merck Spectroquant Method 1.14541.0001; 1.14541.0007 Апликативна метода на производителот за спектрофотометар	Определување на ХПК (хемиска потрошувачка на кислород) со Merck-ов тест и спектрофотометар	(30-1000) mg/L	Вода за пиење, минерална вода, површинска вода и отпадна вода	П

	(Метода аналогна на EPA 410.4, APHA 5220D, ASTM D 1252-06B, DIN ISO 15705 У 7.4.30/B2, 2023) *Merck Spectroquant Method 1.14541.0001; 1.14541.0007 Manufacture`s application method for spectrophotometer (Method analogous to EPA 410.4, APHA 5220D, ASTM D 1252-06B, DIN ISO 15705 U 7.4.30/B2, 2023)*	*Determination of COD (Chemical Oxygen Demand) with Merck Test and spectrophotometer*		*Drinking water, mineral water, surface and waste water*	Р
50.	Merck-Prove mtd.32, аналогна на ISO 6271:2015 У.7.4.15/B1,25.02.2024 *Merck-Prove mtd.32, analogous to ISO 6271:2015 U. 7.4.15/V1, 25.02.2024*	Мерење на боја на Pt-Co скала на боја (спектрофотометриски) *Determination of colour by the Pt-Co colour scale*	(5-70) CU	Вода за пиење, минерална вода, површинска вода и отпадна вода *Drinking water, mineral water, surface and waste water*	Д *D*
51.	Стандардне методе за испитивање хигиенске исправности ‘’Вода за пиће’’, Београд 1990, P-IV-9a У 7.4.18/B1, 2021 *Standard methods for testing the hygienic quality of ‘‘Drinking Water’’, Belgrade 1990, R-IV-9a U 7.4.18 V1, 2021*	Одредување на потрошувачка на калиев перманганат (KMnO4) во води *Determination of potassium permanganate (KMnO4) consumption in water*	0.5 – 15 mg/L KMnO4 *0.5 – 15 mg/L KMnO4*	Сите видови вода *All types of water*	Д *D*
52.	Стандардне методе за испитивање хигиенске исправности ‘’Вода за пиће’’, Београд 1990, P-IV-2 и P-IV-3 У 7.4.12/B1, 2026 *Standard methods for testing the hygienic quality of "Drinking Water", Belgrade 1990, P-IV-2 and P-IV-3 U 7.4.12/ V1, 2026*	Определување на мирис и вкус на вода (органолептички) *Determination of odor and taste of water (organoleptically)*	1-5 (описно) 1-5 *(descriptive)*	Вода за пиење, минерална вода, површинска вода, техничка вода *Drinking water, mineral water, surface water, technical water*	Д *D*
Отсек за санитарна микробиологија Section of sanitary microbiology					
53	МКС EN ISO	Микробиологија на		Сите видови	П

	11290-1:2018 МКС EN ISO 11290-1:2018	синцирот на храна-Хоризонтална метода за детекција и броење на *Listeria monocytogenes и Listeria spp* Дел1:Метод на детекција *Microbiology of the food chain-Horizontal method for detection and enumeration of Listeria monocytogenes и Listeria spp Part1:Detection method*		храна *All kind of food*	 Р
54	МКС EN ISO 10272-1:2018 МКС EN ISO 10272-1:2018	Микробиологија на синцирот на храна-Хоризонтална метода за детекција и енумерација на *Campylobacter spp.* - Дел1:Метод на детекција *Microbiology of the food chain- Horizontal method for detection and enumeration of Campylobacter spp. Part1:Detection method*		Сите видови храна *All kind of food*	П Р
55.	МКС EN ISO 6579-1:2017/A1:2021 MKS EN ISO 6579-1:2017/A1:2021	Микробиологија во синцирот на храна-Хоризонтален метод за откривање, броење и серотипизација на *Salmonella*-Дел1: Хоризонтален метод за детекција *Salmonella spp.* *Microbiology of the food chain- Horizontal method for detection ,enumeration and serotyping ofoSalmonella Part 1: Detection of Salmonella spp.*		Сите видови храна *All types of food*	Д D
56.	МКС EN ISO 10273:2018 MKS EN ISO 10273:2018	Микробиологија на синцир на храна-Хоризонтален метод за детекција на патогена *Yersinia enterocolitica* *Microbiology of the food chain- Horizontal Method for the detection of patogenic Yersinia enterocolitica*		Месо и подготовки од месо *Meat and meat preparations*	М М

57.	ANSR 9670, 2016 Апликативна метода на производителот за работа со ANSR, У 7.4.200/В1 2020 ANSR 9670, 2016 Manufacture`s application method for ANSR U 7.4.200/V1 2020	Детекција на *Salmonella spp*. со изотермна амплификација на ДНК *Detection of Salmonella spp. with isotermic DNA amplifictaion*		Сите видови храна *All types of food*	Нед W
58.	ANSR 9824, 2016 Апликативна метода на производителот за работа со ANSR, У 7.4.201/В1 2020 ANSR 9824, 2016 Manufacture`s application method for ANSR U 7.4.201/V1 2020	Детекција на *Listeria monocytogenes* со изотермна амплификација на ДНК *Detection of Listeria monocytogenes with isotermic DNA amplifictaion*		Сите видови храна *All types of food*	Нед W
59.	ANSR 9822, 2016 Апликативна метода на производителот за работа со ANSR, У 7.4.202/В1 2020 ANSR 9822, 2016 Manufacture`s application method for ANSR U 7.4.202/V1 2020	Детекција на *Escherichia coli O157:H7* со изотермна амплификација на ДНК *Detection of Escherichia coli O157:H7 with isotermic DNA amplifictaion .*		Сите видови храна *All types of food*	Нед W
60.	VIDAS-AFNOR Certificate No BIO 12/32-10/11 Апликативна метода на производителот за работа со VIDAS У 7.4.205/В1 2023 VIDAS-AFNOR *Certificate No BIO 12/32-10/11* *Manufacture`s application method for* *VIDAS* *U 7.4.205/B1 2023*	Детекција на *Salmonella spp* на апарат VIDAS *Detection of Salmonella spp on the device* *VIDAS*		Месо и подготовки од месо Млеко и млечни производи Производи од јајца Зеленчук овошје и нивни производи Кондиторски производи *Meat and meat preparations* *Milk and milk products* *Egg products* *Vegetables,fruits and their products* *Confectionery products*	П *P*
61.	VIDAS-AFNOR Certificate No BIO 12/27-02/10	Детекција на *Listeria Monocytogenes* на апарат VIDAS		Месо и подготовки од месо	П

	Апликативна метода на производителот за работа со VIDAS У 7.4.206/B1 2023 *VIDAS-AFNOR Certificate No BIO 12/27-02/10 Manufacture`s application method for VIDAS U 7.4.206/B1 2023*	*Detection of Listeria monocutogenes on the device*		Зеленчук овошје и нивни производи Производи од јајца Кондиторски производи *Meat and meat preparations Vegetables,fruits and their products Egg products Confectionery products*	Р
62.	VIDAS-AFNOR Certificate No BIO 12/29-05/10 Апликативна метода на производителот за работа со VIDAS У 7.4.207/B1 2023 *VIDAS-AFNOR Certificate No BIO 12/29-05/10 Manufacture`s application method f VIDAS U 7.4.207/B1 2023*	Детекција на *Campylobacter spp.* на апарат VIDAS *Detection of Campylobacter spp on the device VIDAS*		Месо и подготовки од месо *Meat and meat preparations*	П Р
63.	VIDAS-AFNOR Certificate No BIO 12/16-09/05 Апликативна метода на производителот за работа со VIDAS У 7.4.208/B1 2023 *VIDAS-AFNOR Certificate No BIO 12/16-09/05 Manufacture`s application method for VIDAS* У 7.4.208/B1 2023	Детекција на *E coli O 157* на апарат VIDAS *Detection of SalmonE coli O 157on the device VIDAS*		Месо и подготовки од месо *Meat and meat preparations*	П Р

64.	МКС EN ISO 4833-1:2013/A:2022	Микробиологија на храна и храна за животни-Хоризонтална метода за броење на микроорганизми Дел1: Броење на колонии на *30°C* со техника на разлевање Амандман 1: Објаснување на делокругот		Сите видови на храна	Нед
	МКС EN ISO 4833-1:2013/A:2022	*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*		*All types of food*	W
65.	МКС EN ISO 7899-2:2009	Квалитет на вода-Детекција и броење на цревни ентерококи Дел 2:Метода на мембранска филтрација		Вода за пиење	Д
	МКС EN ISO 7899-2:2009	*Water quality Detection and enumeration of intestinal enterococci - Part 2: Membrane filtration method*		*Drinking water*	D
66.	МКС EN ISO 9308-1:2015/A1:2016	Квалитет на вода – Броење на *Echerichia coli* и колиформни бактерии – Дел 1: Метод на мембранска филтрација за води со ниска бактериска бекграунд флора		Вода за пиење	Д
	МКС EN ISO 9308:2015/A1:2016	*Water quality – Enumeration of Echerichia colli and coliform bacteria – Part1: Membrane filtrartion method for waters with bacterial backgraund flora*		*Drinking water*	D
67.	МКС EN ISO 16649-2:2008	Микробиологија на храна и храна за животни Хоризонтален метод за броење на бета – глукуронидаза позитивна *Escherichia coli* Дел 2:Техника на броење колонии на 44 °C со Користење 5-бромо-4-хлоро-3-индол бета -D-глукуронид		Сите видови храна	Нед

	МКС EN ISO 16649-2:2008	*Microbiology of foodand animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-postive Escherichia coli Part2: - Colony count tecnique at 44°C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β- D-glucuronide*		*All kind of food*	W
68.	МКС EN ISO 7932:2010/A1:2020	Микробиологијаза храна и храна за животни - Хоризонтален метод за броење на условно присутна Bacillus cereus - Техника на броење на колонии при 30°C- Амандман 1:Вклучување на тестови од избор		Сите видови храна и храна за животни	Нед
	MKCEN ISO 7932:2010/A1:2020	*Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus – Colony count technique at* 30°C- *Amendment 1:Inclusion of optional tests.*		*All kind of food and feed*	W
69.	МКС EN ISO 16266:2009	Квалитет на вода – детекција и броење на Pseudomonas aeruginosa со метод на мембранска филтрација		Сите видови вода	Д
	МКС EN ISO 16266:2009	*Water quality – Detection and enumeration of Pseudomonas aeruginosa – Method by membrane filtration*		*All kind of water*	D
70.	МКС EN ISO 6888-1:2022	Микробиологија на синџирот на храна. Хоризонтална метода за броење на коагулаза позитивни стафилококи (*Staphylococcus aureus* и други видови) Дел 1; Техника на користење на Baird –Parker агар-		Сите видови храна и храна за животни	П
	МКС EN ISO 6888-1:2022	*Microbiology of the food chain*		*All kind of food*	P

		Horizontal method for for the enumeration of coagulase positive staphylococca ((Staphylococcus aureus and other species)- Part 1: Method using Baird – Parker agar medium		*and feed*	
71.	МКС EN ISO 21527-2:2008	Хоризонтална метода за броење на квасци и мувли Дел 2:Техника на броење н колонии во производи со активност на вода (aw) помала или еднаква на 0,95		Сите видови храна и храна за животни	Нед
	МКС EN ISO 21527-2:2008	*Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds Part 2:Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95*		*All kind of food and feed*	W
72.	МКС EN ISO 21528 -2:2017	Микробиологија во синџир на исхрана –Хоризонтални методи за детекција и броење на *Enterobacteriaceae-* Дел 2: Метода на броење колонии		Сите видови храна и храна за животни	Нед
	МКС EN ISO 21528-2:2017	*Microbiology of the food chain -Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae Part2: Colony –caunt technique*		*All kind of food and feed*	W
Отсек за комунална хигиена Section of utility hygiene					
73.	МКС ISO 5667-5:2007	Квалитет на вода - Земање примероци - дел 5: Упатство за земање примероци вода за пиење од пречистителни станиции, водоводни, дистрибутивни системи		Вода за пиење од чешма	Нед
	МКС ISO 5667-5:2007	*Water quality – sampling Part 5: Guidance on sampling of drinking water from treatment works and piped distribution system*		*Tap water*	W

74.	МКС EN ISO 19458:2009 МКС EN ISO 19458:2009	Квалитет на вода – Земање примероци за микробиолошка анализа *Water quality – sampling for microbiological analysis*		Вода за пиење од чешма *Tap water*	Нед W
Отсек за хигиена на исхрана Section of food hygiene					
75.	MKTS CEN ISO/TS 17728:2016 *MKTS CEN ISO/TS 17728:2016*	Микробиологија во синџирот на храна- Техники за земање примероци за микробиолошки анализи на храна и храна за животни *Microbiology of the food chain- Sampling techniques for microbiological analysis of food and feed samples*		Сите видови храна и храна за животни *All kind of food and feed*	Нед W

* флексибилен опсег

*(1) Дозволено е Примена на нови или модифицирани ажурирани верзии на документи кои ги дефинираат методите за тестирање (стандарди, технички спецификации од производителот на опремата или други релевантни документи) Моменталната состојба на флексибилниот опсег е дадена во О 7.2.2 Регистер на флексибилен опсег на акредитирани методи и истиот ја поседува лабораторијата.

*(2) Дозволено е воведување на дополнителни материјали/производи/предмети за тестирање/ испитување во границите на примена на методот, и/или карактеристика/својство/аналит/ параметар кој се мери/ тестира/ испитува и/или проширување во рамките на мерниот опсег во границите на примена на методот. Моменталната состојба на флексибилниот опсег е дадена во О 7.2.2 Регистер на флексибилен опсег на акредитирани методи и истиот ја поседува лабораторијата

М-р Нико Берберу
Niko Berberu, 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