

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

Датум: 12.12.2014

Date: 12.12.2014

Го заменува Прилогот од 16.05.2014

Replaces Annex dated 16.05.2014

**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 : 2006**

*Standard*

*МКС EN ISO/IEC 17025 : 2006*

**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 accreditation  
scope*

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

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

<p><b>Класификација по подрачја за областа на тестирање (класификација според ИАРМ Правилникот Р 15):</b> 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</p> <p><b>Класификација по тип на производи/материјали за тестирање (класификација според ИАРМ Правилникот Р 15):</b> 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)</p> <p><b>Classification according to testing areas (classification according to IARM Regulation R 15):</b> 3. Chemistry (3.1 Physicochemical methods; 3.2 Conventional methods of analysis; 3.3 Chromatography; 3.4 Spectroscopy) 8. Microbiology, 12. Sampling</p> <p><b>Classification according to types of products/materials for testing (classification according to IARM Regulation R 15):</b> 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)</p>					
<input checked="" type="checkbox"/> <b>фиксен опсег</b> (fixed scope)		<input type="checkbox"/> <b>флексибилен опсег</b> (flexible scope)		<input type="checkbox"/> <b>фиксен / флексибилен опсег</b> (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"/> <b>нови ажурирани верзии на стандарди/ документи</b> new up-date versions of the standards/ documents	<input type="checkbox"/> <b>нови материјали/производи/предмет и</b> new materials/ products/ items	<input type="checkbox"/> <b>нови стандарди/документи, прилагодени на барањата на клиентот</b> new standards/ documents, upon a request by the client	
<b>Бр.</b>	<b>Ознака на стандардната метода, нестандартната 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</b>	<b>Наслов на стандардната метода, нестандартната 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</b>	<b>Подрачје (r) на мерење, тестирање; Неодреденост на резултатите од мерењето (u) (таму каде што е значајно)</b>	<b>Материјали односно производи</b>	<b>ч е с т о т а</b>
<i>No.</i>	<i>Reference to standard testing method,</i>	<i>Title of standard testing method, nonstandard testing</i>	<i>Range (r) of measurement,</i>	<i>Materials /Products</i>	<i>f r</i>

	<i>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</i>	<i>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</i>	<i>testing; Uncertainty of result of testing (u) (where relevant)</i>		<i>e q u i p m e n t s y</i>
<b>Отсек за санитарна хемија и отсек за екотоксикологија</b> <b>Section of sanitary chemistry and section of ecotoxicology</b>					
1.	<p>»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мириќ М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр. 96-98 М. 1</p> <p>»Foodstufs analysis « Трајkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TМF Beograd 1983 g. Pg. 96-98 М. 1</p>	<p>Определување на масти по Soxhlet</p> <p>Determination of fats by Soxhlet</p>	r = 25 – 40%	<p>Чоколадо</p> <p>Chocolate</p>	<p>П</p> <p>Р</p>
2.	<p>»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мириќ М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр. 99-100 М. 3</p> <p>Foodstufs analisys - Трајkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TМF Beograd 1983 g. Pg. 99-100 М. 3</p>	<p>Определување масти по Grossfeld</p> <p>Determination of fats by Grossfeld</p>	r = 20 – 60%	<p>Чоколадо и какао крем</p> <p>Chocolate and cocoa cream</p>	<p>П</p> <p>Р</p>
3.	<p>Правилник за методите за земање извадоци и методите за вршење на физичко-хемиски анализи на какао производи и производи сл. на чоколада, кремпроизводи, кекс и сродни прозводи Сл.в. бр.41/87 М.2/12</p> <p>Regulations on sampling of articles and product quality testing methods for the cocoa products, products like chocolate, cocoa creamy products ,cookies and products Off. Gazete of SFRJ No. 41/87</p>	<p>Определување на вкупни шеќери по метод на Luff-Shourl</p> <p>Determination of total shugars by Luff-Shourl</p>	r = 15 – 55%	<p>Кекс и производи сродни на кекс</p> <p>Cookies and products</p>	<p>П</p> <p>Р</p>

	М 2 /12				
4.	<p>Правилник за методите за земање извадоци и методите за вршење на физичко-хемиски анализи на како производи и производи сл. на чоколада, кремпроизводи, кекс и сродни прозводи Сл.в. бр.41/87 М.2/12</p> <p>Regulations on sampling of articles and product quality testing methods for the cocoa products, products like chocolate, cocoa creamy products ,cookies and products Off. Gazete of SFRJ No. 41/87 М 2 /12</p>	<p>Определување на вкупни шеќери по метод на Luff-Shourl</p> <p>Determination of total shugars by Luff-Shourl</p>	$r = 20 - 65\%$	<p>Нугат и какао крем производи, кремиви</p> <p>Nugat cream and cocoa cream products</p>	<p>П</p> <p>Р</p>
5.	<p>Правилник за методите за земање извадоци и методите за вршење на физичко-хемиски анализи на какао производи и производи сл. на чоколада, крем производи, кекс и сродни прозводи Сл.в. бр.41/87 М.2/12</p> <p>Regulations on sampling of articles and product quality testing methods for the cocoa products, products like chocolate, cocoa creamy products ,cookies and products Off. Gazete of SFRJ No. 41/87 М 2 /12</p>	<p>Определување на вкупни шеќери по метод на Luff-Shourl</p> <p>Determination of total shugars by Luff-Shourl</p>	$r = 25 - 60\%$	<p>Чоколадо</p> <p>Chocolate</p>	<p>П</p> <p>Р</p>
6.	<p>»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мириќ М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр.551/124, М 1.2</p> <p>»Foodstufs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 551/124, М 1.2</p>	<p>Определување на вкупни шеќери по метод на Luff-Shourl</p> <p>Determination of total shugars by Luff-Shourl</p>	$r = 50-90\%$	<p>Мед</p> <p>Honey</p>	<p>П</p> <p>Р</p>
7.	<p>»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мириќ М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр.. 551/124, М 1.2</p>	<p>Определување на директно редуktivни шеќери по метод на Luff-Shourl</p>	$r = 50 - 85\%$	Мед	П

	»Foodstufs analysis « Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 551/124, M 1.2	Determination of direct reductive shugars by Luff- Shourl		Honey	P
8.	»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мирик М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр. 96-98 М. 1  Foodstufs analisys - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 96-98 М. 1	Определување масти по Soxhlet  Determination of fats by Soxhlet	r = 20 – 40%	Нугат крем  Nugat cream	П  P
9.	»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мирик М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр. 99-100 М. 3  Foodstufs analisys - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 99-100 М. 3	Определување масти по Grossfeld  Determination of fats by Grossfeld	r = 10 – 70%	Еурокрем и какао крем производи  Nugat cream and cocoa cream products	П  P
10.	Правилник за методите за земање извадоци и методите за вршење на физи~ко-хемиски анализи на како производи и производи сл. на чоколада, кремпроизводи, кекс и сродни прозводич Сл.в. бр.41/87 Стр. 41-145 М III /9  Regulations on sampling methods and methods for physical and chemical analysis in cocoa products, products like chocolate, cocoa creamy products ,cookies and products Off. Gazete of SFRJ No. 41/87; pg. 41-145 М III/ 9	Определување масти по Weibul i Stoldt  Determination of fats by Weibul and Stoldt	r = 5 – 40%	Какао прав, какао маса, инстант какао, какао прав со и без млеко во прав, кекс и сродни производи  Cocoa powder, cocoa cresh, instant cocoa with or without milk pouder	П  P
11.	»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мирик М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр. 638	Определување на етанол	r = 0 – 0,5 vol%	Безалкохолни пијалочи	П

	M 3 Foodstuffs analysis - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 638 M 3	Determination of ethanol		Nonalcoholic drinks	P
12.	»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мириќ М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр.642 М 3, поглавје Оцет  »Foodstuffs analysis«Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 642 М 3 Chapter vinegar	Определување на вкупни киселини  Determination of total acidity	$r = 3 - 100 \text{ g/l}$	Алкохолен, вински, овошен оцет и сите видови разредена оцетна киселина  Alcoholic, grapes and fruty vinegar, and all types diluted vinegars	П  P
13.	»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мириќ М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр.570-572, М 4  Foodstuffs analysis - Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Page 570-572, М 4	Определување на воден екстракт  Determination of aqueous extract	$r = 20 - 50\%$	Кафе  Coffee	П  P
14.	»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мириќ М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г.. Стр.570/29, М 1.1  »Foodstuffs analysis«Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 570/29, М 1.1	Определување на пепел  Determination of ash	$r = 2 - 6\%$	Кафе  Coffee	П  P
15.	»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мириќ М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр.570/14, М1.1  »Foodstuffs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg. 570/14, М1.1	Определување на вода  Determination of moisture	$r = 1 - 5\%$	Кафе  Coffee	П  P
16.	»Анализе животних	Определување на	$r = 5 - 70\%$	Додаток за	П

	<p>намирница« Трајковиќ Ј. – Мириќ М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр.531/327, М5/М 2</p> <p>»Foodstuffs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 531/327, M5/M 2</p>	<p>готварска сол</p> <p>Determination of cooking salt</p>		<p>јадење и концентрат за супа</p> <p>Food supplement, soups</p>	P
17.	<p>»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мириќ М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр.531, М5/М 2</p> <p>»Foodstuffs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 531, M5/M 2</p>	<p>Определување на готварска сол</p> <p>Determination of cooking salt</p>	$r = 1 - 5\%$	<p>Производи од зеленчук</p> <p>Vegetable products</p>	<p>П</p> <p>P</p>
18.	<p>Правилник за квалитет на житата, мелнички и пекарски производи, тестенини и брзо замрзнати теста Сл.лист на СФРЈ Бр. 74/88 стр. 241-345- М 3/</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the grains, bakery products, pastes and fast freezing pastes Off. Gazete of SFRJ No. 74/88; Pg. 241-345 M 3/8</p>	<p>Определување на киселински степен</p> <p>Determination of degree of acidity</p>	$r = 1 - 6\%$	<p>Брашно</p> <p>Flour</p>	<p>Нед</p> <p>W</p>
19.	<p>МКС/EN ISO 2171//2007</p> <p>MKS/EN ISO 2171//2007</p>	<p>Определување на количина на пепел со спалување</p> <p>Determination of ash yield by incineration</p>	$r = 0 - 1\%$	<p>Житарки, мешунки и нус производи</p> <p>Cereals, products and by-products</p>	<p>Нед</p> <p>W</p>
20.	<p>МКС EN ISO 712/2009</p> <p>MKS EN ISO 712/2009</p>	<p>Определување вода во житарки – референтен метод</p> <p>Determination of moisture content – Reference method</p>	$r = 7 - 17\%$	<p>Житарки, и нивни производи</p> <p>Cereals, products and by-products</p>	<p>Нед</p> <p>W</p>
21.	<p>Правилник за квалитет на производи од овошје,</p>	<p>Определување на сува материја</p>	$r = 0.1 - 12\%$	<p>Овошни сокови и безалкохолни</p>	P

	<p>зеленчук, печурки и пектински препарати Сл.лист на СФРЈ бр. 29/83ч Стр 566-658ч М1</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the fruits, vegetables, mushrooms, and pectin products; Gazete of SFRJ No. 29/83 Pg 566-658; M 1</p>	(рефрактометриски)		пијалози	
		Determination of dry matter (refractometric method)		Fruit juices and nonalcoholic drinks	P
22.	<p>Правилник за квалитет на производи од овошје, зеленчук, печурки и пектински препарати Сл.лист на СФРЈ бр. 29/83ч Стр 566-658ч М1</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the fruits, vegetables, mushrooms, and pectin products; Gazete of SFRJ No. 29/83 Pg 566-658; M 1</p>	Определување на сува материја (рефрактометриски)	$r = 60 - 85\%$	Џем, мармелад, слатко и пекмез	П
		Determination of dry matter (refractometric method)		Jam, marmalade and sweetly	P
23.	<p>»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мириќ М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр. 650/13, М 2/М1</p> <p>»Foodstuffs analysis « Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 650/13, M 2/M1</p>	Определување на вода	$r = 1-10\%$	Додаток на јадење и концентрат на супа	П
		Determination of moisture		Food suplement/ soops	P
24.	<p>»Анализе животних намирница« Трајковиќ Ј. – Мириќ М; Барас Ј; Шилер С.; ТМФ Београд 1983 г. Стр. 643.М 5, поглавје Оцет</p> <p>»Foodstuffs analysis« Trajkovic J. – Miric M; Baras J; Siler S.; TMF Beograd 1983 g. Pg 643.M 5, Chapter 3 vinegar</p>	Определување на вкупен екстракт	$r = 5 - 15 \text{ g/l}$	Алкохолен, вински, овошен и сите видови разредена киселина	П
		Determination of total extract		Alcoholic, grapes and fruty vinegar, and all types diluted vinegars	P
25.	<p>Правилник за квалитетот на алкохолни пијалаци Сл.лист на СФРЈ бр.70/87; Стр.90, М 2</p> <p>Regulations on quality parameters</p>	Определување на вкупен екстракт	$r = 2 - 6 \text{ g/l}$	Алкохолни пијалози	П
		Determination of total extract		Alcoholic drinks	P



	of alcoholic drinks Gazete of SFRJ No. 70/87; Pg.90, M 2				
26.	<p>Правилник за квалитетот на алкохолни пијалаци Сл.лист на СФРЈ бр.70/87; Стр.87-90, М 1а</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the alcoholic drinks Gazete of SFRJ No. 70/87; Pg 87-90, M 1a</p>	<p>Определување на етанол</p> <p>Determination of ethanol</p>	$r = 30 - 55 \% \text{Vol}$	<p>Алкохолни пијалаци</p> <p>Alcocholic drinks</p>	<p>П</p> <p>Р</p>
27.	<p>Правилник за методите за физичко-хемиски анализи на млеко и производи од млеко, Сл.лист на СФРЈ, бр. 32/83, Стр. 455-457, М3</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the milk and milk products Official Gazette of SFRJ No.32/83 Pg.. 455-457, M3</p>	<p>Определување млечна маст по Gerber</p> <p>Determination of milk fat by Gerber</p>	$r = 1 - 8 \%$	<p>Млеко и млеко во прав</p> <p>Milk and milk powder</p>	<p>П</p> <p>Р</p>
28.	<p>Правилник за методите за физичко-хемиски анализи на млеко и производи од млеко, Сл.лист на СФРЈ, бр. 32/83, Стр. 455-457, М3</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the milk and milk products Official Gazette of SFRJ No.32/83 Pg.. 455-457, M3</p>	<p>Определување на киселински степен во млеко</p> <p>Determination of the degree of acidity</p>	$r = 1 - 10^0 \text{SH}$	<p>Млеко и млеко во прав</p> <p>Milk and milk powder</p>	<p>П</p> <p>Р</p>
29.	<p>Правилник за методите за физичко-хемиски анализи на млеко и производи од млеко, Сл.лист на СФРЈ, бр. 32/83, Стр.457-458, М4</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the milk and milk products; Official Gazette of SFRJ No.32/83 Pg.. 457-458, M4</p>	<p>Определување на сува материја во млеко</p> <p>Determination of dry matter in milk</p>	$r = 1 - 15 \%$	<p>Млеко и млеко во прав</p> <p>Milk and milk powder</p>	<p>П</p> <p>Р</p>
30.	<p>Правилник за квалитет на житата, мелнички и пекарски производи, тестенини и брзо замрзнати теста Сл.лист на СФРЈ Бр. 74/88 стр. 281-283</p>	<p>Определување на киселински степен во тестенини</p>	$r = 1 - 3.5$	<p>Тестенини и сродни производи</p>	<p>П</p>

	<p>M 16</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the grains, bakery products, pastes and fast freezing pastes; Off. Gazete of SFRJ No. 74/88; Pg. 281-283 M 16</p>	<p>Determination of the degree of acidity</p>		<p>Pastes and products</p>	<p>P</p>
31.	<p>Правилник за квалитет на житата, мелнички и пекарски производи, тестенини и брзо замрзнати теста Сл.лист на СФРЈ Бр. 74/88 стр.265-269 M 9</p> <p>Regulations on product quality testing methods for the grains, bakery products, pastes and fast freezing pastes Off. Gazete of SFRJ No. 74/88; Pg. 265-269 M 9</p>	<p>Определување вода во тестенини</p> <p>Determination of moisture in pastes</p>	<p><math>r = 7 - 14\%</math></p>	<p>Тестенини и сродни производи</p> <p>Pastes and products</p>	<p>П</p> <p>P</p>
32.	<p>Правилник за методите за земање извадоци и методите за вршење на физичко-хемиски анализи на какао производи и производи сл. на чоколада, крем производи, кекс и сродни производи Сл.в. бр.41/87 Стр. 48-50; M1</p> <p>Regulations on sampling of articles and product quality testing methods for the cocoa products, products like chocolate, cocoa creamy products ,cookies and products Off. Gazete of SFRJ No. 41/87 Pg. 48-50; M1</p>	<p>Определување вода во какао прав</p> <p>Determination of moisture in cocoa powder</p>	<p><math>r = 4 - 15\%</math></p>	<p>Какао прав, какао маса, инстант какао</p> <p>Cocoa powder, Cocoa mass, instant cocoa</p>	<p>П</p> <p>P</p>
33.	<p>Rida screen Aflatoxin B1 30/15, enzyme immuno assay for the quantitative analysis of Aflatoxin B1; Art.No. 1211</p>	<p>Определување на Афлатоксин В1 со ензимска-имуно анализа (Елиса тестови)</p> <p>Determination of aflatoxin B1 by enzyme immuno assay (Elisa Tests)</p>	<p><math>r = 0.5 - 2 \text{ ppb}</math></p>	<p>Житарки и производи</p> <p>Grains and mill products</p>	<p>Нед</p> <p>W</p>

34.	Rida screen Ochratoxin A R 30/15, enzyme immuno assay for the quantitative analysis of Ochratoxin A; Art.No. 1311	Определување на Охратоксин А со ензимска-имуно анализа (Елиса тестови)  Determination of Ochratoxin A by enzyme immuno assay (Elisa Tests)	$r = 1.25 - 5$ ppb	Житарки и производи  Grains and mill products	П  P
35.	Rida screen - Fast 30/15, enzyme immuno assay for the quantitative analysis of Aflatoxin total; Art.No. 1211	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 immuno assay (Elisa Tests)	$r = 2.0 - 15$ ppb	Житарки и мелнички производи  Grains and mill products	Нед  W
36.	Rida screen Aflatoxin M 1, enzyme immuno assay for the quantitative analysis of Aflatoxin M1; Art.No. 1121	Определување на Афлатоксин M1 со ензимска имуна анализа (Елиса тестови)  Determination of Aflatoxin M1 by enzyme immuno assay (Elisa Tests)	$r = 5 - 80$ ppt	Млеко и производи  Milk and milk products	П  P
37.	CEN 16050/2011 – Метод на производителот компатибилен со МКС EN ISO 16050:2012  CEN 16050/2011 - Method of producer compatible with MKS EN ISO 16050:2012	Храна - Определување на афлатоксин B1, и вкупна количина на афлатоксини B1, B2, G1 и G2 во житарки, јаткасти плодови, суво овошје и нивни производи – HPLC – FD метод  Food – determination of Aflatoxin B1 and total amount of Aflatoxins B1, B2 G1, and G2 in cereals, nuts, dry fruits and products- HPLC – FD method	Опсег на линеарност: B1, 0.4-16 ng/ml B2, 0.1-4 ng/ml G1, 0.4-16 ng/ml G2, 0.1-4 ng/ml  Лимит на детекција: B1, 0.008 ppb B2, 0.01 ppb G1, 0.005 ppb G2, 0.01 ppb	Житарки, јаткасти плодови и продукти  Cereals, nuts, dry fruits and products	М  M
38.	МКС EN ISO 12393-дел 2 и дел 3; 2008	Мултирезидуален метод за одредување остатоци од пестициди со гасна хроматографија – Дел 2: Методи за екстракција и прочистување; Дел 3: Методи за одредување и потврдување (Органохлорни пестициди – Lindan/ gamma HCH)	$r = 0.0008 - 0.5$ ppm	Мелнички производи	Нед  .

	MKS EN ISO 12393-part 2 and part 3; 2008	Foods of plant origin – Multiresidue methods for the gas chromatographic determination of pesticide residues – Part 2; Methods for extraction and cleanup; Part 3: Methods for determination and confirmatory tests (Organochlorine pesticides – Lindan/ gama HCH)		Mill products	W
39.	МКС EN ISO 12393-дел 2 и дел 3; 2008	Мултирезидуален метод за одредување остатоци од пестициди со гасна хроматографија – Дел 2: Методи за екстракција и прочистување; Дел 3: Методи за одредување и потврдување (Органохлорни пестициди -Aldrin; Dieldrin/	0.05 – 0.1 mg/kg	Кашест овошен сок	М
	MKS EN ISO 12393- part 2 and part 3; 2008	Foods of plant origin – Multiresidue methods for the gas chromatographic determination of pesticide residues – Part 2; Methods for extraction and cleanup; Part 3: Methods for determination and confirmatory tests (Organochlorine pesticides – Lindan/ gama HCH)		Pulpy fruit juice	М
40.	МКС EN ISO 15763; 2009 и МКС EN ISO 14082;2010 со исклучок на делот за одредување	Прехрамбени производи- Определување елементи во трагови- Определување Арсен, Кадмиум, Жива и Олово во прехранбените производи со индуктивно сврзана плазма – масена спектрометрија (ICP-MS) по разложување под притисок	Pb, r = 20 – 100 ppb Cd, r = 10 – 60 ppb	Житарки и мелнички производи	Нед
	EN ISO 15763; 2009 and EN ISO 14082;2010 with exception of determination part	Foodstuffs – Determination of trace elements – Determination of arsenic, cadmium, mercury and lead in foodstuffs by inductively coupled plasma - mass spectrometry (ICP-MS) after pressure digestion		Grains and mill products	W
41.	МКС EN ISO 7888/1985	Квалитет на вода – Определување на електрична проводливост	r > 10 $\mu$ S/cm	Минерални, отпадни, води за пиење и техничка вода	Д

	MKS EN ISO 7888/1985	Water quality-Determination of electrical conductivity		Drinking water, surface water, source water, mineral water and waste water	D
42.	4500 – NO <sub>3</sub> V; Standard methods for examination of water and waste water 20 <sup>th</sup> ed. 1998g. 4-114; 4-115	Квалитет на вода – Определување на нитрати  Water quality- Determination of Nitrate	r = 1 – 15 mg/l	Минерални, отпадни, води за пиење и техничка вода  Drinking water, surface water, source water, mineral water and waste water	Д  D
43.	Merck spectroquant test 1.14761	Квалитет на вода – Одредување на железо  Water quality- Determination of irone	r = 0.015 – 0.5 mg/l	Минерални, отпадни, води за пиење и техничка вода  Drinking water, surface water, mineral water and waste water	Д  D
44.	MKC EN ISO 9297:1989  MKS EN ISO 9297/1989	Квалитет на вода – Определување на хлориди- Метода по Mohr  Water quality-Determination of chloride-Mohr's method	r > 5 mg/l	Води со исклучок на високозагадени води со ниска содржина на хлориди  Waters, with exception of heavily polluted waters with low chloride content	Д  D
45.	Merck spectroquant test 1.14752.0001	Квалитет на вода – Определување на амонјак; Тест за амониум (Metoda analogna на EPA 350.1; APHA 4500-NH <sub>3</sub> D; ISO 7150/1)  Water quality-Determination of amonia; Amonium test (Method analogoas to EPA 350.1; APHA 4500-NH <sub>3</sub> D; ISO 7150/1)	r =0,013-3.86 mg/l	Минерални отпадни, води за пиење и техничка вода  Drinking water, surface water, source water, mineral water and waste water	Д  D
46.	Merck spectroquant test 1.14776.0001	Квалитет на вода – Определување на нитрити; Тест за нитрити (Metoda analogna на EPA 354.1; APHA 4500-NO <sub>2</sub> D; ISO EN 26777)	r =7-17%	Минерални отпадни, води за пиење и техничка вода  Drinking water, surface water,	Д

		Water quality-Determination of nitrites; Nitrite test (Method analogous to EPA 350.1; APHA 4500-NO <sub>2</sub> D; ISO EN 26777)		source water, mineral water and waste water	D
<b>Отсек за санитарна микробиологија</b> <b>Section of sanitary microbiology</b>					
47.	MKC EN ISO 11290-1	Хоризонтален метод за детекција на <i>Listeria monocytogenes</i>		Сите видови храна	П
	MKC EN ISO 11290-1	Horizontal Method for detection of <i>Listeria monocytogenes</i>		All kind of food	P
48.	MKC EN ISO 10272-1	Хоризонтален метод за детекција и енумерација на <i>Campylobacter</i> spp.		Сите видови храна	П
	MKC EN ISO 10272-1	Horizontal Method for detection and enumeration of <i>Campylobacter</i> spp.		All kind of Food	P
49.	MKC EN ISO 6579/A1/2008	Хоризонтален метод за детекција на <i>Salmonela</i> spp.		Сите видови храна	Нед
	MKS EN ISO 6579/A1/2008	Horizontal Method for detection of <i>Salmonela</i> spp.		All type of food	W
50.	MKS EN ISO 16649-1,2:2008	Хоризонтален метод за броење на $\beta$ -glucuronidase-Позитивни <b><i>Escherichia coli</i></b> Техника на броење колонии на 44 °C со употреба 5-bromo-4-chloro-3-indolyl $\beta$ -D-glucuronide		Сите видови храна	Нед
	MKC EN ISO 16649-1,2:2008	Horizontal method for the enumeration of $\beta$ -glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> - Colony count technique at 44°C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl $\beta$ -D-glucuronide		All kind of food	W
51.	MKC EN ISO 7932/2010	Микробиологија на храна и храна за животни - Хоризонтален метод за броење на условно присутна <i>Bacillus cereus</i> - Техника		Сите видови храна и храна за животни	П

	MKS EN ISO 7932/2010	на броење на колонии при 30°C  Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus – Colony count technique at 30 Degrees C		All kind of food and feed	P
52.	MKS EN ISO 6888-1/A1;2008  MKS EN ISO 6888-1/A12008	Микробиологија на храна и храна за животни – Хоризонтална метода за броење на коагулаза позитивни стафилококи (Staphylococcus aureus и други видови) Дел 1; Техника на користење на Baird –Parker агар  Microbiology of food and animal feeding stuffs- Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal method for for enumeration of coagulaza positive staphylococca ((Staphylococcus aureus and other kind)- Part 1: technique of counting on Baird -Parker agar medium		Сите видови храна и храна за животни  All kind of food and feed	П  P
53.	MKS EN ISO 6611:2008  MKS EN ISO 6611:2008	Микробиологија на храна и храна за животни - Хоризонтална метода за броење на квасници и мувли  Microbiology of food and animal feeding stuffs -Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds		Сите видови храна и храна за животни  All kind of food and feed	Нед  W
54.	MKS EN ISO 21528 - 2:2004  MKS EN ISO 21528-2:2004	Микробиологија на храна и храна за животни - Хоризонтална метода за детекција и броење на Enterobacteriaceae  Microbiology of food and animal feeding stuffs -Horizontal		Сите видови храна и храна за животни  All kind of food and feed	Нед  W

		method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae			
55.	MKC EN ISO 9308-1/2000(E)  MKS EN ISO 9308-1/2000(E)	Квалитет на вода – Детекција и енумерација на Echerichia colli и колиформни бактерии – метод на мембранска филтрација  Water quality – Detection and enumeration of Echerichia colli and coliform bacteria – Part1: membran filtartion method		Вода за пиење  Drinking water	Нед  W
56.	MKC EN ISO 16266:2006  EN ISO 16266: 2006	Квалитет на вода – детекција и броење на Pseudomaonas aeruginosa со метод на мембранска филтрација  Water quality – Detection and enumeration of Pseudomaonas aeruginosa – Method by membrane filtration		Сите видови вода  All kind of water	П  P
<b>Отсек за комунална хигиена</b> <b>Section of utility hygiene</b>					
57.	MKC EN ISO 5667-5:2007  MKS EN ISO 5667-5:2007	Квалитет на вода - Земање примероци - дел 5: Упатство за земање примероци вода за пиење од пречистителни станици и водоводни дистрибутивни системи  Water quality – sampling Part 5: Guidance on sampling of drinking water from treatment works and piped distribution systems		Вода за пиење од чешма  Tap water	Нед  W
58.	MKC EN ISO 19458:2009  MKS 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
<b>Отсек за хигиена на исхрана</b> <b>Section of food hygiene</b>					
59.	Правилник за посебните барања кои се однесуваат на микробиолошки	Поглавје 1.Критериум за безбедност на храна; Поглавје 3 т.3.1		Храна	Нед



критериуми за храна Сл.в. бр. 100/2013	Општи правила за земање на мостри и подготовка на мострите за анализа			
Regulations on specific requirements for microbiological criterion Off. Gazete of R.M No. 100/2013	Chapter 1. Food safety criteria; Chapter 3 p.3.1 General regulations for food sampling and sample preparations for analyzing		Food	W

## 6. Потписник на извештајот од тестирање *Testing Report Signatory*

Име/Позиција <i>Name/Position</i>	* Опсег на акредитација <i>* Scope of accreditation</i>
Шемси Муса, спец по хигиена, Директор  <i>Shemsi Musa, spec. of hygiene; Direktor</i>	Целосен опсег ( 1 - 50)  <i>All scope</i>
Снежана Масловариќ Јаноска, спец по микробиологија, Раководител на одделение за микробиологија  <i>Snezana Maslovarik Janoska, spec. of mikrobilogy; Head of division of microbiology</i>	Делумен опсег (44-46)  <i>Part of scope</i>
Верица Добросављевиќ Фидановска, спец по хигиена, Раководител на одделение за хигиена  <i>Verica Dobrosavlevik Fidanoska, spec. of hygiene; Head of division of hygiene;</i>	Делумен опсег (48-50)  <i>Part of scope</i>
Љупчо Костадиновски, спец по хигиена  <i>Ljupco Kostadinovski spec. of hygiene</i>	Делумен опсег (48-50)  <i>Part of scope</i>
Пецо Симјановски, спец по хигиена  <i>Peco Simjanoski, spec. of hygiene</i>	Делумен опсег (48-49)  <i>Part of scope</i>
Мирослава Крстева, спец по хемиски науки  <i>Miroslava Krsteva, spec. of chemistry science</i>	Делумен опсег (1-43)  <i>Part of scope</i>
Оливер Мајсторов, спец. по санитарна хемија, Шеф на санитарна хемија  <i>Grad.ing.tehn. Oliver Majstorov, spec. of sanitary chemistry, Chef of sanitary chemistry</i>	Делумен опсег (1-43)  <i>Part of scope</i>
Вера Костовска Дипл.инж. технолог  <i>Vera Kostovska, Grad.ing.tehn</i>	Делумен опсег (1-43)  <i>Part of scope</i>
Ивана Јордановска, спец. по санитарна хемија	Делумен опсег (1-43)

<i>Ivana Jordanoska, spec. of sanitary chemistry</i>	<i>Part of scope</i>
Олга Кировска Цигулевска спец. по санитарна хемија	Делумен опсег (1-43)
<i>Olga Kirovska Cigulevska, spec. of sanitary chemistry</i>	<i>Part of scope</i>
Викторија Дуриданска, спец по токсиколошка хемија	Делумен опсег (1-43)
<i>Grad.farm. Viktorija Duridanska, spec.of toxicology</i>	<i>Part of scope</i>
Бранка Кузмановска, Дипл.инж. по хемиски науки	Делумен опсег (1-43)
<i>Branka Kuzmanovska, Grad.ing.chemical science</i>	<i>Part of scope</i>

Д-р Трпе Ристоски  
*D-r Trpe Ristoski*

Директор  
*Director*