

Dodatak Sertifikatu o akreditaciji sa akreditacionim brojem Li 11.15

Annex to Accreditation Certificate - Accreditation Number Li 11.15

Standard: MEST EN ISO/IEC 17025:2018

Datum dodjele /obnavljanja akreditacije:

Date of granting / renewal of accreditation:

12.09.2011./10.09.2019.

Akreditacija važi do: 09.09.2023.

Accreditation is valid to: 09.09.2023.

Akreditovana laboratorija za ispitivanje

Accredited testing laboratory

JZU Dom zdravlja Bar

Laboratorija sanitarne hemije,

Laboratorija sanitarne mikrobiologije

Odsjek za higijenu i zdravstvenu ekologiju

Jovana Tomaševića br. 42, Bar

Područje akreditacije / Scope of accreditation

Fizičko hemijska ispitivanja vode za piće, životnih namirnica (žito i mlinski proizvodi, mlijeko i proizvodi od mlijeka)

Mikrobiološka ispitivanja vode za piće, bazenskih voda i uzoraka sa površina u zoni proizvodnje i rukovanja hranom

Uzorkovanje voda za mikrobiološka ispitivanja, uzorkovanje sa površina u kontaktu sa hranom (radne površine, oprema, alati, ruke zaposlenih)

Mikrobiološka ispitivanja hrane (hrana, dijetetski proizvodi i dijetetski suplementi)

Physical-chemical testing of drinking water, food (grains and pastry products, milk and dairy milk products)

Microbiological testing of drinking water, swimming pool water and samples from areas in the production and food production area

Water sampling for microbiological testing, sampling of areas in contact with food (work surfaces, equipment, tools, hands of staff)

Microbiological testing of foodstuffs (food, dietary products and dietary supplements)

Detaljan obim akreditacije/ Detailed scope of accreditation

Laboratorija sanitarne hemije, Jovana Tomaševića br 42, Bar

*Metoda ispitivanja se sprovodi na terenu

** Metoda ispitivanja se sprovodi u Laboratoriji i na terenu

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
1.	Voda za piće i površinske vode <i>Drinking water and surface water</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Mjerenje pH vrijednosti (elektrohemijski) <i>Determination of water pH (electrochemic)</i>	(0-14) pH jedinica	Priručnik ¹⁾ metoda IV-6/A <i>Manual¹⁾ method IV-6/A</i>	L1
2.	Voda za piće i površinske vode <i>Drinking water and surface water</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje ukupnog ostatka poslije isparenja na 105oC (gravimetrijska metoda) <i>Determination of total residue after evaporation at 105°C (gravimetric method)</i>	min 5 mg/L	Priručnik ¹⁾ metoda IV-7 <i>Manual¹⁾ method IV-7</i>	L1
3.	Voda za piće i površinske vode <i>Drinking water and surface water</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje elektrolitičke provodljivosti vode (konduktometrijska metoda) <i>Determination of electrolytic conductivity of wate (condutrometric method)</i>	(0,0 µS/cm-99,99 mS/cm)	Priručnik ¹⁾ metoda IV-11 <i>Manual¹⁾ method IV-11</i>	L1

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
4.	Voda za piće i površinske vode <i>Drinking water and surface water</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje potrošnje KMnO ₄ kuvanjem u kisjeloj sredini i titracijom po Kubel Tijemanu <i>Determination of KMnO₄ consumption by boiling in the acid medium and titration by Kubel Tijeman</i>	min 0,1 mg/l	Priručnik ¹⁾ metoda IV-9a Manual ¹⁾ method IV-9a	L1
5.	Voda za piće i površinske vode <i>Drinking water and surface water</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje sadržaja hlorida u vodi (volumetrijska metoda, argentometrijska titracija) <i>Determination of chloride content in water (volumetric methods, titration argentometric)</i>	min 5 mg/l	Priručnik ¹⁾ metoda V-19-/B Manual ¹⁾ method V-19/B	L1
6.	Voda za piće i površinske vode <i>Drinking water and surface water</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje sadržaja nitrata u vodi (spektrofotometrijska metoda) <i>Determination of nitrate in water (spectrophotometric method)</i>	(0.17 - 50) NO ₃ mg/l	Priručnik ¹⁾ metoda V-31/C Manual ¹⁾ method V-31/C	L1
7.	Voda za piće i	Fizičko-hemijska	Određivanje amonijaka u vodi bez destilacije	(0,05-5,0) mg/l	Priručnik ¹⁾ str.179 metoda	L1

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
	površinske vode <i>Drinking water and surface water</i>	ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	(Nesslerov metod) Determination of ammonia in water without destillation (Nessler's method)		P-VP-179 Manual ¹⁾ page 179 method P-VP-179	
8.	Žita, mlinski i pekarski proizvodi i tjestenine <i>Grains, pastry and bakery products and pasta</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje količine vode u žitu i mlinskim proizvodima (rutinska metoda) <i>Determination of water content in cereals and cereal products (routine method)</i>	min 0.01%	Pravilnik ²⁾ metoda I. 8 <i>Regulation²⁾ method I. 8</i>	L1
9.	Žita, mlinski i pekarski proizvodi i tjestenine <i>Grains, pastry and bakery products and pasta</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje sadržaja pepela u mlinskim proizvodima (gravimetrijski) <i>Determination of ash content in cereal products (gravimetric)</i>	min 0.01%	Pravilnik ²⁾ metoda I. 10 <i>Regulation²⁾ method I. 10</i>	L1

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
10.	Žita, mlinski i pekarski proizvodi i tjestenine <i>Grains, pastry and bakery products and pasta</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje kiselinskog stepena u žitu i mlinskim proizvodima (volumetrijski) <i>Determination of acid level in cereals and cereal products (volumetric)</i>	min 0.1	Pravilnik ²⁾ metoda I. 16 <i>Regulation²⁾ Method I. 16</i>	L1
11.	Žita, mlinski i pekarski proizvodi i tjestenine <i>Grains, pastry and bakery products and pasta</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje sadržaja vode u pekarskim proizvodima (gravimetrijski) <i>Determination of water content in bakery products (gravimetric)</i>	min 0.01%	Pravilnik ²⁾ metoda II.1 <i>Regulation²⁾ Method II.1</i>	L1
12.	Žita, mlinski i pekarski proizvodi i tjestenine <i>Grains, pastry and bakery products and pasta</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje kisjelinskog stepena sredine hljeba (volumetrijski) <i>Determination of the acidity degree in bread crumb (volumetric)</i>	min 0.1	Pravilnik ²⁾ metoda II.2 <i>Regulation²⁾ Method II.2</i>	L1

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
13.	Mlijeko i mliječni proizvodi <i>Milk and dairy milk products</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje kisjelosti mlijeka (volumetrijska metoda) <i>Determination of acidity of milk (volumetric method)</i>	min 0.2°SH	Pravilnik ³⁾ metoda I.2 <i>Regulation³⁾ method I.2</i>	L1
14.	Mlijeko i mliječni proizvodi <i>Milk and dairy milk products</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje masti u mlijeku (acidobutirometrijska metoda po Gerber-u) <i>Determination of fat in milk (acidobutirometric method according to Gerber)</i>	(0.1- 7)%	Pravilnik ³⁾ metoda I.3 <i>Regulation³⁾ method I.3</i>	L1
15.	Mlijeko i mliječni proizvodi <i>Milk and dairy milk products</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje suve materije u mlijeku (metoda sušenja) <i>Determination of dry matter in milk (dry method)</i>	min 0,01%	Pravilnik ³⁾ metoda I.4 <i>Regulation³⁾ method I.4</i>	L1
16.	Mlijeko i mliječni proizvodi <i>Milk and dairy milk products</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje masti u kisjelom mlijeku i jogurtu (metoda po Gerber-u) <i>Determination of fat in sour milk and yogurt (method according to Gerber)</i>	(0.1 - 7)%	Pravilnik ³⁾ metoda II.1 <i>Regulation³⁾ method II.1</i>	L1

Datum izdavanja dodatka: 05.04.2021.

Issue date of annex: 05.04.2021.

Zamjenjuje dodatak: 19.05.2020.

Replaces Annex dated: 19.05.2020.

Oznaka lokacije <i>Location code</i>	Detalji o lokaciji (naziv i adresa) <i>Location details (title and adress)</i>
L1	Laboratorija sanitarne hemije, JZU Dom Zdravlja Bar - Jovana Tomaševića br. 42 Bar

Legenda / Legend

Skraćena oznaka referentnog dokumenta <i>Abbreviation of reference document</i>	Naziv metode/referenca <i>Title of method/reference</i>
Priručnik ¹⁾ <i>Manual¹⁾</i>	Standardne metode za ispitivanje higijenske ispravnosti "Voda za piće"- Savezni zavod za zdravstvenu zaštitu, NIP- Privredni pregled, Beograd 1990 <i>Standard methods for the hygienic control of "Drinking water " - Federal Institute for Health Protection, NIP-Economic Review, Belgrade 1990</i>
Pravilnik ²⁾ <i>Regulation²⁾</i>	Pravilnik o metodama fizičkih i hemijskih analiza za kontrolu kvaliteta žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenina i brzo smrznutih tijesta (Sl. list SFRJ br. 74/88) <i>Regulation on methods of physical and chemical analysis for quality control of grain, mill and bakery products, pasta and quick-frozen dough (Official Gazette SFRY no. 74/88)</i>
Pravilnik ³⁾ <i>Regulation³⁾</i>	Pravilnik o metodama hemijskih i fizičkih analiza mlijeka i proizvoda od mlijeka (Sl. list SFRJ br. 32/83) <i>Regulation on methods of chemical and physical analysis of milk and dairy products (Official Gazette SFRY No 32/83)</i>

Laboratorija sanitarne mikrobiologije, Podgrad bb, Stari Bar

*Metoda ispitivanja se sprovodi na terenu

** Metoda ispitivanja se sprovodi u Laboratoriji i na terenu

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
1.	Voda za piće <i>Drinking water</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Kvalitet vode Određivanje broja <i>Escherichia coli</i> I koliformnih bakterija Dio 2: Metoda najverovatnijeg broja <i>Water quality Enumeration of Escherichia coli and coliform bacteria Part 2: Most probable No. method</i>		MEST EN ISO 9308-2:2016	L2
2.	Voda za piće <i>Drinking water</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Kvalitet vode Određivanje broja <i>Escherichia coli</i> Dio 1: Metoda membranske filtracije za vode sa malim brojem pratećih bakterija <i>Water quality – Enumeration of Escherichia coli - Part 1: Membrane filtration method for waters with low bacteria background flora</i>		MEST EN ISO 9308-1:2015	L2

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
3.	Voda za piće <i>Drinking water</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Kvalitet vode Određivanje broja koliformnih bakterija Dio 1: Metoda membranske filtracije za vode sa malim brojem pratećih bakterija <i>Water quality – Enumeration of coliform bacteria - Part 1: Membrane filtration method for waters with low bacteria background flora</i>		MEST EN ISO 9308-1:2015	L2
4.	Voda za piće <i>Drinking water</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Kvalitet vode Detekcija i određivanje broja crijevnih enterokoka – Dio2: Metoda membranske filtracije <i>Water quality – Detection and enumeration of intestinal enterococci Part 2: Membrane filtration method</i>		MEST EN ISO 7899-2:2011	L2

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
5.	Voda za piće <i>Drinking water</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Kvalitet vode Detekcija i određivanje broja <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Metoda membranske filtracije <i>Water quality – Detection and enumeration of Pseudomonas aeruginosa - Membrane filtration method</i>		MEST EN ISO 16266:2013	L2
6.	Voda za piće <i>Drinking water</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Kvalitet vode Odeđivanje broja kulturabilnih mikroorganizama – Brojanje kolonija zasijavanjem u hranljivi agar <i>Water quality – Enumeration of culturable microorganisms in a nutrient agar culture medium</i>		MEST EN ISO 6222:2014	L2

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
7.	Voda za rekreaciju - bazenske vode <i>Water for recreation - pool water</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Detekcija i određivanje broja <i>Staphylococcus aureus</i> u bazenskoj vodi prema APHA SMWW_9000-10900a <i>Detection and determination od the number of Staphylococcus aureus in pool water according to APHA SMWW_9000-10900a</i>		APHA SMWW_9000-10900a	L2
8.	Uzorci sa površina u prostoru proizvodnje i rukovanja hranom <i>Samples from areas in the production area and food handling</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Mikrobiologija lanca hrane – Horizontalna metoda za detekciju i brojanje <i>Enterobacteriaceae</i> – Dio 2: Metoda brojanja kolonija <i>Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae – Part 2: Detection of Enterobacteriaceae</i>		MEST EN ISO 21528-2:2018	L2

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
9.	Uzorci sa površina u prostoru proizvodnje i rukovanja hranom <i>Samples from areas in the production area and food handling</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Mikrobiologija lanca hrane – Horizontalna metoda za određivanje broja mikroorganizama – Dio 1: Broj kolonija na 30° C – tehnika nalivanja ploče <i>Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganisms- Part 1: Colony count at 30° C – by the pour plate technique</i>		MEST EN ISO 4833-1:2016	L2
10.	Hrana (hrana, dijetetski proizvodi i dijetetski suplementi) <i>Foodstuffs (food, dietary products and dietary supplements)</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Mikrobiologija hrane i hrane za životinje- Horizontalna metoda za detekciju i brojanje <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Microbiology of foodstuff and animal feeding stuffs- Horizontal method for detection and enumeration of Enterobacteriaceae</i>		MEST EN ISO 21528-2:2018	L2

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
11.	Hrana (hrana, dijetetski proizvodi i dijetetski suplementi) <i>Foodstuffs (food, dietary products and dietary supplements)</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Microbiological testing</i>	Mikrobiologija lanca hrane — Horizontalna metoda za detekciju, brojanje i serotipizaciju <i>Salmonella</i> —Dio 1: Detekcija <i>Salmonella</i> spp. (izuzimajući Anex D) <i>Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella Part 1: Detection of Salmonella spp. (excluding Anex D)</i>		MEST EN ISO 6579-1:2017 Izuzimajući Aneks D <i>Excluding Annex D</i>	L2
12.	Hrana (hrana, dijetetski proizvodi i dijetetski suplementi) <i>Foodstuffs (food, dietary products and dietary supplements)</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Microbiological testing</i>	Mikrobiologija hrane i hrane za životinje Horizontalna metoda za brojanje β -glukuronidaza pozitivnih <i>Escherichia coli</i> <i>Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli</i>		ISO 16649-2:2008	L2

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
13.	Hrana (hrana, dijetetski proizvodi i dijetetski suplementi) <i>Foodstuffs (food, dietary products and dietary supplements)</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Mikrobiologija lanca hrane - Horizontalna metoda za određivanje broja mikroorganizama - Dio 1: Brojanje kolonija na 30 °C tehnikom nalivanja ploče <i>Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms-Part 1: Colony count at 30 °C by the pour plate technique</i>		MEST EN ISO 4833-1:2016	L2
14.	Hrana (hrana, dijetetski proizvodi i dijetetski suplementi) <i>Foodstuffs (food, dietary products and dietary supplements)</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Mikrobiologija lanca hrane - Horizontalna metoda za otkrivanje i određivanje broja <i>Listeria monocytogenes</i> i <i>Listeria</i> spp. Dio 1: Metod detekcije <i>Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and Listeria spp. Part 1: Detection method</i>		MEST EN ISO 11290-1:2018	L2

Datum izdavanja dodatka: 05.04.2021.

Issue date of annex: 05.04.2021.

Zamjenjuje dodatak: 19.05.2020.

Replaces Annex dated: 19.05.2020.

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
15.	Hrana (hrana, dijetetski proizvodi i dijetetski suplementi) <i>Foodstuffs (food, dietary products and dietary supplements)</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Mikrobiologija lanca hrane – Horizontalna metoda za otkrivanje i određivanje broja <i>Listeria monocytogenes</i> i <i>Listeria spp</i> Dio 2: Metoda određivanja broja <i>Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and Listeria spp. Part 2: Enumeration method</i>		MEST EN ISO 11290-2:2018	L2

Datum izdavanja dodatka: 05.04.2021.

Issue date of annex: 05.04.2021.

Zamjenjuje dodatak: 19.05.2020.

Replaces Annex dated: 19.05.2020.

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
16.	Hrana (hrana, dijetetski proizvodi i dijetetski suplementi) <i>Foodstuffs (food, dietary products and dietary supplements)</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Mikrobiologija hrane i hrane za životinje — Horizontalna metoda za određivanje broja koagulaza-pozitivnih stafilokoka (Staphylococcus aureus i druge vrste) — Dio 1: Tehnika upotrebom agara po Berd-Parkeru <i>Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium</i>		MEST EN ISO 6888-1:2008	L2

Oznaka lokacije <i>Location code</i>	Detalji o lokaciji (naziv i adresa) <i>Location details (title and adress)</i>
L2	Laboratorija sanitarne mikrobiologije, JZU Dom zdravlja Bar – Opšta bolnica Bar, Podgrad bb, Stari Bar

Datum izdavanja dodatka: 05.04.2021.

Issue date of annex: 05.04.2021.

Zamjenjuje dodatak: 19.05.2020.

Replaces Annex dated: 19.05.2020.

Legenda / Legend

<p>Skraćena oznaka referentnog dokumenta <i>Abbreviation of reference document</i></p>	<p>Naziv metode/referenca <i>Title of method/reference</i></p>
<p>Priručnik¹⁾ <i>Manual¹⁾</i></p>	<p>Standardne metode za ispitivanje higijenske ispravnosti "Voda za piće" - Savezni zavod za zdravstvenu zaštitu, NIP- Privredni pregled, Beograd 1990 <i>Standard methods for the hygienic control of "Drinking water " - Federal Institute for Health Protection, NIP-Economic Review, Belgrade 1990</i></p>

Odsjek za higijenu i zdravstvenu ekologiju, Jovana Tomaševića br. 42, Bar

*Metoda ispitivanja se sprovodi na terenu

** Metoda ispitivanja se sprovodi u Laboratoriji i na terenu

Red br <i>No</i>	Predmet ispitivanja materijal/ proizvod <i>Material /product of testing</i>	Oblast ispitivanja <i>Scope of testing</i>	Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja) <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo) <i>Measuring range (where applicable)</i>	Referentni dokument <i>Reference document</i>	Oznaka lokacije <i>Location</i>
1.	Voda za piće <i>Drinking water</i>	Uzimanje uzoraka vode za piće <i>Sampling of drinking water</i>	*Uzorkovanje za potrebe ispitivanja <i>Sampling for testing</i>		MEST EN ISO 19458:2013	L3
2.	Površine u kontaktu sa hranom (radne površine, oprema, alati, ruke zaposlenih) <i>Areas in contact with food (work surfaces, equipment, tools, hands of staff)</i>	Uzorkovanje <i>Sampling</i>	*Mikrobiologija hrane i hrane za životinje – Horizontalne metode za tehnike uzimanja uzoraka sa površine pomoću kontaktnih ploča i briseva <i>*Microbiology of food and animal feedingstuffs – Horizontal methods for sampling techniques from surfaces using contact plates and swabs</i>		ISO 18593:2018	L3

Dodatak Sertifikatu o akreditaciji - identifikacioni broj: 0089
Annex to Accreditation Certificate - identification number: 0089

Datum izdavanja dodatka: 05.04.2021.

Issue date of annex: 05.04.2021.

Zamjenjuje dodatak: 19.05.2020.

Replaces Annex dated: 19.05.2020.

Oznaka lokacije <i>Location code</i>	Detalji o lokaciji (naziv i adresa) <i>Location details (title and adress)</i>
L3	Odsjek za higijenu i zdravstvenu ekologiju, JZU Dom Zdravlja Bar - Jovana Tomaševića br. 42, Bar

Ovaj Obim važi samo uz Sertifikat o akreditaciji sa akreditacionim brojem Li 11.16 od 10.09.2019. i zajedno sa njim zamjenjuje sve prethodno izdate obime akreditacije

This Scope of accreditation is valid only with accreditation certificate No Li 11.16 issued on 10.09.2019. and along with it supersedes all previously issued scopes of accreditation

Direktor ATCG

Milivoje Pavićević