

Datum izdavanja dodatka: 08.09.2023.

Issue date of annex: 08.09.2023.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

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./ 08.09.2023.

Akreditacija važi do: 07.09.2027.

Accreditation is valid to: 07.09.2027.

Akreditovana laboratorija za ispitivanje

Accredited testing laboratory

ZU Dom zdravlja Bar
Laboratorija sanitarne hemije
Laboratorija sanitarne mikrobiologije
Odsjek za higijenu i zdravstvenu ekologiju
Ul Jovana Tomaševića br. 42, Bar
Podgrad bb, 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, Mikrobiološka ispitivanja hrane (hrana, dijetetski proizvodi i dijetetski suplementi) Uzorkovanje voda za mikrobiološka ispitivanja, uzorkovanje sa površina u kontaktu sa hranom (radne površine, oprema, alati, ruke zaposlenih)

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, Microbiological testing of foodstuffs (food, dietary products and dietary supplements); Water sampling for microbiological testing, sampling of areas in contact with food (work surfaces, equipment, tools, hands of staff)

Detaljan obim akreditacije/ Detailed scope of accreditation

Laboratorija sanitarne hemije, ZU Dom zdravlja 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 (elektrohemijska metoda) <i>Determination of water pH (electrochemic method)</i>	(0-14) pH jedinica	Priručnik¹⁾ 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 105°C (gravimetrijska metoda) <i>Determination of total residue after evaporation at 105°C (gravimetric method)</i>	min 5 mg/l	Priručnik¹⁾ 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>	(0-99.99) mS/cm	Priručnik¹⁾ 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 KMnO₄ 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	Priručnik¹⁾ metoda IV-9a <i>Manual¹⁾ method IV-9a</i>	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	Priručnik¹⁾ metoda V-19/B <i>Manual¹⁾ method V-19/B</i>	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) mg/l	Priručnik¹⁾ metoda V-31/C <i>Manual¹⁾ method V-31/C</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>
7.	Voda za piće i površinske vode <i>Drinking water and surface water</i>	Fizičko-hemijska ispitivanja <i>Physical-Chemical Testing</i>	Određivanje amonijaka u vodi bez destilacije (Nesslerov metod) <i>Determination of ammonia in water without destilation (Nessler's method)</i>		Priručnik¹⁾ str.179 metoda P-VP-179 <i>Manual¹⁾ page 179 method P-VP-179</i>	L1
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 0.1%	Pravilnik²⁾ 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%	Pravilnik²⁾ 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	Pravilnik²⁾ 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%	Pravilnik²⁾ 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	Pravilnik²⁾ 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	Pravilnik³⁾ 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- 7.0)%	Pravilnik³⁾ 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%	Pravilnik³⁾ 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 – 7.0)%	Pravilnik³⁾ metoda II.1 <i>Regulation³⁾ method II.1</i>	L1

Datum izdavanja dodatka: 08.09.2023.

Issue date of annex: 08.09.2023.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

Oznaka lokacije <i>Location code</i>	Detalji o lokaciji (naziv i adresa) <i>Location details (title and adress)</i>
L1	UI 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, ZU Dom zdravlja 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 Escherichia coli 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 Escherichia coli 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 A1:2018	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>
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 7899-2:2016	L2
5.	Voda za piće <i>Drinking water</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Kvalitet vode – Detekcija i određivanje broja Pseudomonas aeruginosa – Metoda membranske filtracije		MEST EN ISO 16266:2016	L2

Datum izdavanja dodatka: 08.09.2023.

Issue date of annex: 08.09.2023.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

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>
			<i>Water quality – Detection and enumeration of Pseudomonas aeruginosa - Membrane filtration method</i>			
6.	Voda za piće <i>Drinking water</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Kvalitet vode Određivanje 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 6222:2016	L2
7.	Voda za rekreaciju - bazenske vode <i>Water for recreation - pool water</i>	Mikrobiološka ispitivanja <i>Mikrobiological testing</i>	Detekcija i određivanje broja Staphylococcus aureus u bazenskoj vodi <i>Detection and determination of the number of Staphylococcus aureus in pool water</i>		APHA SMWW_9000-10900a	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>
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 Enterobacteriaceae – 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
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

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.	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 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
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

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>
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 <i>Escherichia coli</i></i>		ISO 16649-2:2008	L2
13.	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 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

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>
14.	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 otkrivanje i određivanje broja <i>Listeria monocytogenes</i> i <i>Listeria spp.</i> Dio 1: Metod detekcije <i>Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Listeria spp.</i> Part 1: Detection method</i>		MEST EN ISO 11290-1:2018	L2
15.	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 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 <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Listeria spp.</i> Part 2: Enumeration method</i>		MEST EN ISO 11290-2:2018	L2

Datum izdavanja dodatka: 08.09.2023.

Issue date of annex: 08.09.2023.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

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 stafilocoka (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 A2:2020	L2

Oznaka lokacije <i>Location code</i>	Detalji o lokaciji (naziv i adresa) <i>Location details (title and adress)</i>
L2	Opšta bolnica Bar, Podgrad bb, Stari Bar

Datum izdavanja dodatka: 08.09.2023.

Issue date of annex: 08.09.2023.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

Odsjek za higijenu i zdravstvenu ekologiju, ZU Dom zdravlja 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 mikrobioloških ispitivanja <i>Sampling for microbiological 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

Oznaka lokacije <i>Location code</i>	Detalji o lokaciji (naziv i adresa) <i>Location details (title and adress)</i>
L3	UI Jovana Tomaševića br. 42, Bar

Dodatak Sertifikatu o akreditaciji - identifikacioni broj ATCG 0138
Annex to Accreditation Certificate - identification number ATCG 0138

Datum izdavanja dodatka: 08.09.2023.

Issue date of annex: 08.09.2023.

Zamjenjuje dodatak:

Replaces Annex dated:

Ovaj Obim važi samo uz Sertifikat o akreditaciji sa akreditacionim brojem Li 11.15 i identifikacionim brojem 0138 od 08.09.2023.

This Scope of accreditation is valid only with accreditation certificate No Li 11.15 and identification number 0138 issued on 08.09.2023.

Direktor
Anita Krulanović s.r.