**Додаток 3 до тендерної документації**

**ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ**

**для проведення лабораторних досліджень «Дослідження харчових продуктів на показники безпеки та якості для цілей державного контролю у 2023 році»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | **Показники** | **Кількість показників** |
| 1 | Патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели | 94 |
| 2 | Сульфітредукуючі клостридії | 21 |
| 3 | Сlostridium perfringens | 31 |
| 4 | Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми групи B. subtilis | 21 |
| 5 | Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми групи B. cereus, В. polymyxa | 21 |
| 6 | Сlostridium botulinum | 21 |
| 7 | ТАФАМ | 21 |
| 8 | Молочнокислі мікроорганізми | 65 |
| 9 | Дріжджі і плісняві гриби | 69 |
| 10 | Дріжджі і плісняві гриби | 20 |
| 11 | Промислова стерильність | 10 |
| 12 | Listeria monocytogenes | 53 |
| 13 | КМАФАнМ | 135 |
| 14 | БГКП | 103 |
| 15 | Сlostridium perfringens | 20 |
| 16 | Staphylococcus aureus | 58 |
| 17 | Масова частка жиру | 95 |
| 18 | Масова частка кухонної солі | 30 |
| 19 | Масова частка кухонної солі | 3 |
| 20 | Стороння домішка | 21 |
| 21 | Масова частка м'яса з жиром | 10 |
| 22 | Масова частка вологи | 20 |
| 23 | Масова частка вологи | 2 |
| 23 | Масова частка бiлка | 20 |
| 24 | Масова частка нiтриту натрiю | 20 |
| 25 | Масова частка складників : олії , риби | 3 |
| 26 | Діастазне число | 6 |
| 27 | Масова частка води | 6 |
| 28 | Кислотність меду | 6 |
| *29* | Механічні домішки | 6 |
| 30 | Вміст оксіметилфурфуролу | 6 |
| 31 | Масова частка редукуючих цукрів | 6 |
| 32 | Нітрати | 42 |
| 33 | Мінеральні домішки | 11 |
| 34 | Масова концентрація альдегідів | 1 |
| 35 | Масова концентрація сивушного масла | 1 |
| 36 | Масова концентрація естерів | 1 |
| 37 | Масова концентрація етилового спирту | 1 |
| 38 | Міцність | 1 |
| 39 | Лужність | 1 |
| 40 | Масова концентрація цукрів | 2 |
| ***41*** | Об'ємна частина етилового спирту | 2 |
| 42 | Масова концентрація приведеного екстракту | 2 |
| 43 | Масова концентрація сірчистої кислоти | 2 |
| 44 | Визначення тригліцеридів у продуктах тваринного та рослинного походження методом ГХ | 60 |
| 45 | Визначення жиро-кислотного складу жирів молочного походженя (метилові ефіри жирних кислот) | 5 |
| 46 | Визначення арсену у продуктах тваринного та рослинного походження методом атомно-абсорбційної спектрометрії | 3 |
| 47 | Визначення ртуті методом атомно-абсорбційної спектрометрії за допомогою ртутного аналізатора DMA-80 | 3 |
| 48 | Визначення залишкової кількості тетрацикліну у м"ясі | 3 |
| 49 | Визначення залишкової кількості цинкбацитрацину в м’ясі та м’ясних продуктах | 3 |
| 50 | Бета-спектрометричне дослідження на визначення стронцію-90 (прилад Гамма-плюс тощо) | 3 |
| 51 | Гамма-спектрометричне дослідження на визначення цезію-137 (прилад Гамма-плюс, прилад АI-1024 тощо) | 3 |
| 52 | Визначення залишкової кількості базудину (діазинону) методом ТШХ: | 3 |
| 53 | Визначення залишкової кількості карбофосу (малатіону) методом ТШХ в продуктах тваринного та рослинного походження | 3 |
| 54 | Визначення залишкової кількості метафосу (паратіон-метилу) методом ТШХ у продуктах тваринного та рослинного походження | 3 |
| 55 | Визначення залишкової кількості хлорофосу у продуктах тваринного та рослинного походження | 3 |
| 56 | Визначення залишкової кількості альдрину методом ТШХ у продуктах тваринного та рослинного походження | 3 |
| 57 | Визначення у продуктах тваринного та рослинного походження методом атомно-абсорбційної спектрометрі свинцю | 3 |
| 58 | Визначення у продуктах тваринного та рослинного походження методом атомно-абсорбційної спектрометрі кадмію | 3 |
| 59 | Визначення у продуктах тваринного та рослинного походження методом атомно-абсорбційної спектрометрі цинку | 1 |
| 60 | Визначення міді | 1 |
| 61 | Визначення залишкової кількості гептахлору методом ТШХ у продуктах тваринного та рослинного походження | 1 |
| 62 | Визначення залишкової кількості ГХЦГ (гамма-ізомеру) методом ТШХ у продуктах тваринного та рослинного походження | 3 |
| 63 | Визначення залишкової кількості гексахлорбензолу методом ТШХ: у продуктах тваринного та рослинного походження | 3 |
| 64 | Виявлення афлатоксину В1 методом ТШХ у продуктах тваринного та рослинного походження | 2 |
| 65 | Пробопідготовка зразка для мікробіологічного дослідження |  |
|  | ***ІДЕНТИФІКАЦІЯ*** | 135 |
| 66 | Бактерії групи кишкової палички (коліформні бактерії) БГКП (ідентифікація) | 10 |
| 67 | Коагулазопозитивні стафілококи-Золотистий стафілокок (Staphylococcus aureus )(ідентифікація) | 2 |
| 68 | Сальмонела (Salmonella spp.):ідентифікація | 1 |
| 69 | Лістерія (Listeria monocytogenes):(ідентифікація) | 1 |
|  | **ВСЬОГО** | **1354** |

**Вимоги до лабораторій:**

1). Випробувальна лабораторія повинна бути акредитована та уповноважена на проведення лабораторних досліджень для цілей державного контролю. Перелік лабораторій розміщено на офіційному веб-сайті Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Perelik\_Laboratoriy/159/.

2). Лабораторії, які залучаються до проведення лабораторних випробувань, вимірювань, досліджень та експертизи під час здійснення державного контролю (нагляду) (далі - Лабораторії) повинні бути акредитовані в НААУ (Національне агентствоз Акредитації України) на відповідність вимогам ДСТУ ІSО/ІЕС 17025 «Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій» - надати копію атестату акредитації ІSО/ІЕС 17025.

3). Лабораторії повинні проводити калібрування засобів випробувальної техніки, випробувального обладнання – надати довідку в довільній формі щодо обладнання, яке буде використовуватися для проведення вимірювань, та копії відповідних документів щодо калібрування.

4). Лабораторії повинні мати досвід роботи з аналогічними послугами – надати довідку в довільній формі про виконання аналогічних договорів, копії попередніх договорів та відгуки від контрагентів (один-два).

5). Наявність обладнання та матеріально-технічної бази (автотранспорту власного та/або орендованого) для своєчасного виїзду на місце проведення вимірювань – надати довідку в довільній формі щодо наявності авто та водіїв, та технічні паспорти авто та/або договір оренди автотранспорту, фото машин.

6). Лабораторії повинні здійснювати відбір проб (зразків), їх доставку, проводити лабораторні та інструментальні випробовування, вимірювання, дослідження у терміни та спосіб визначений чинними нормативно-правовими документами з оформленням протоколів, експертних висновків щодо відповідності (невідповідності) вимогам нормативної документації та надання їх оригіналів у 3-х примірниках в Головне управління Держпродспоживслужби в Хмельницькій області .

7). Відповідно до запитів Головного управління Держпродспоживслужби в Хмельницькій області проводити звірку щодо проведених лабораторних та інструментальних випробовувань, вимірювань, досліджень.