

**РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ**

Изпълнителна агенция

Българска служба за акредитация

**Страна по Многостранното споразумение  
за взаимно признаване на ЕА в тази област****ЗАПОВЕД****№ А 77****София, 05.02.2020 г.**

На основание чл. 10, ал. 1, т. 2а от Закона за националната акредитацията на органи за оценяване на съответствието и т. 5.3 от Процедура за акредитация BAS QR 2 във връзка с Доклади рег. № 183/256 ЛИ/22/В от 15.04.2019г.; рег. № 183/256 ЛИ/17/В от 07.06.2019г. и Заповед на ИА БСА № А 76 от 05.02.2020г.

**ИЗМЕНЯМ ЗАПОВЕД НА ИА БСА № А 236/29.06.2018г.****НА****ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИЗПИТВАНЕ ПРИ РЕГИОНАЛНА ЗДРАВНА ИНСПЕКЦИЯ –  
МОНТАНА****Адрес на управление и лаборатория: 3400 гр. Монтана, площад Жеравица, №3****Да извършва изпитване на:**

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
<b>I ХРАНИ</b>			
1	Мляко <sup>(1)</sup> и млечни продукти <sup>(2)</sup>	1.1.Водно съдържание/сухо вещество	БДС 1109 т.1, т. 2 <sup>(1), (2)</sup>
		1.2.Масленост	ГОСТ ISO 2446 <sup>(1)</sup>
		1.3. Натриев хлорид	БДС 8274 <sup>(1), (2)</sup>
		1.4. Киселинност	БДС 1111 <sup>(1), (2)</sup>
		1.5.Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1 <sup>(1), (2)</sup>
		1.6. Колиформи	ISO 4831 <sup>(1), (2)</sup> ISO 4832 <sup>(1), (2)</sup>
		1.7. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 <sup>(1), (2)</sup>
		1.8.Коагулазо - положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 -1/A1 <sup>(1), (2)</sup>
		1.9.Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2 <sup>(1), (2)</sup>
		1.10. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 <sup>(1), (2)</sup> БДС ISO 21527-2 <sup>(1), (2)</sup>
		1.11. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 <sup>(1), (2)</sup> БДС EN ISO 11290-2 <sup>(1), (2)</sup>
		1.12. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-1 <sup>(1), (2)</sup> БДС ISO 16649-2 <sup>(1), (2)</sup>
2.	Готварска сол	2.1. Цвят, мирис, вкус	БДС 8840 , т.2.2
		2.2. Натриев хлорид	БДС 8840, т.2.12
		2.3.Калиев йодат	БДС 8840, изм. №2, т.2.19
		2.4. Механични примеси	БДС 8840, т.2.3
		2.5. Неразтворими във вода вещества	БДС 8840, т.2.5
		2.6. Влага	БДС 8840, т.2.4
3.	Напитки от плодове <sup>(1)</sup> , безалкохолни напитки <sup>(2)</sup> и боза <sup>(3)</sup>	3.1. Сухо вещество	БДС 3485, т.3.4 <sup>(1), (2), (3)</sup>
		3.2. Киселинност	БДС 3485, т.3.5 <sup>(1), (2), (3)</sup>
		3.3. Захари	БДС 3485, т.3.10 <sup>(1), (2), (3)</sup>
		3.4. Изкуствени оцветители -Sunset Yellow FCF -Indigo carmine	ВМ №1 <sup>(1), (2)</sup>
		3.5. Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1 <sup>(1), (2), (3)</sup> БДС 3485, т.4.1 <sup>(1), (2)</sup>
		3.6. Колиформи	ISO 4831 <sup>(1), (2), (3)</sup>

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
			ISO 4832 <sup>(1), (2), (3)</sup> БДС 3485, т.4.3 <sup>(1), (2)</sup>
		3.7. Плесени и дрожди	БДС 3485, т.4.2 <sup>(1), (2)</sup> БДС ISO 21527-1 <sup>(1), (2), (3)</sup> БДС ISO 21527-2 <sup>(1), (2), (3)</sup>
		3.8. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 <sup>(1), (2), (3)</sup>
		3.9. Коагулазо-положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 -1/A1 <sup>(1), (2), (3)</sup>
		3.10.Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2 <sup>(1), (2), (3)</sup>
		3.11. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2 <sup>(1), (2), (3)</sup>
4.	Захарни <sup>(1)</sup> , сладкарски <sup>(2)</sup> шоколадови <sup>(3)</sup> и нишестени <sup>(4)</sup> изделия	4.1.Органолептично изпитване: 4.1.1.Външен вид, консистенция, мирис, вкус	БДС 6279 * <sup>(1), (2), (3),(4)</sup>
		4.2. Масленост	БДС 5439, т.2 <sup>(1), (2), (3)</sup>
		4.3. Захари	БДС 5439, т.3 <sup>(1), (2), (3)</sup>
		4.4. Сухо вещество/влага	БДС 5313, т. 2.1 <sup>(1), (2), (3)</sup> БДС EN ISO 712 <sup>(4)</sup>
		4.5. Пепел неразтворима в солна киселина	БДС 5313, т.3.3 <sup>(1), (2), (3),(4)</sup>
		4.6. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 <sup>(1), (2), (3),(4)</sup> БДС 12334,т.9 <sup>(1), (3)</sup>
		4.7. Коагулазо – положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 -1/A1 <sup>(1), (2), (3),(4)</sup> БДС 12334,т.8 <sup>(1), (3)</sup>
		4.8. Колиформи	ISO 4831 <sup>(1), (2), (3),(4)</sup> ISO 4832 <sup>(1), (2), (3),(4)</sup> БДС 12334,т.6 <sup>(1), (3)</sup>
		4.9. Плесени и дрожди	БДС 12334,т.11 <sup>(1), (3)</sup> БДС ISO 21527-1 <sup>(1), (2), (3),(4)</sup> БДС ISO 21527-2 <sup>(1), (2), (3),(4)</sup>
		4.10.Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2 <sup>(1), (2), (3),(4)</sup>
		4.11. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932 <sup>(1), (2), (3),(4)</sup>
5.	Растителни и животински мазнини и масла	5.1. Влага и съдържанието на летливи вещества	БДС EN ISO 662
		5.2. Киселинно число (киселинност)	БДС EN ISO 660
		5.3. Рефракционен индекс (коэффициент на пречупване)	БДС EN ISO 6320
		5.4. Маса за единица обем (относителна плътност)	БДС EN ISO 6883
6.	Оцет	6.1. Общ серен диоксид	ВМ № 2
		6.2. Обща киселинност	ВМ № 3
		6.3. Алкохол и общ екстракт	ВМ № 4
		6.4. Изкуствени оцветители	ВМ № 1
7.	Пиво	7.1. рН	БДС 10187, т.3.3
		7.2. Екстрактно съдържание	БДС 10187,т. 2.1
		7.3. Етилов алкохол	БДС 10187, т.2.1.3.2
		7.4. Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		7.5. Колиформи	ISO 4831 ISO 4832
8.	Маслодайни семена	8.1. Влага и летливи вещества	БДС EN ISO 665
		8.2. Масленост	БДС EN ISO 659
		8.3. Примеси	БДС EN ISO 658
		8.4. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		8.5. Коагулазо – положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 -1/A1
9.	Кафе <sup>(1)</sup> , какао <sup>(2)</sup>	9.1. Влага	БДС 8999, т.2.6 <sup>(1)</sup> БДС 8273, т.2 <sup>(2)</sup>
		9.2. Обща пепел	БДС 8999, т.2.9 <sup>(1)</sup> БДС 8273, т.5 <sup>(2)</sup>
		9.3. Пепел неразтвоима в 10%-тна солна киселина	БДС 8999, т.2.10 <sup>(1)</sup> БДС 8273, т.6 <sup>(2)</sup>

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
		9.4. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1 <sup>(1), (2)</sup> БДС 12334, т.9 <sup>(2)</sup>
		9.5. Коагулазо – положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 -1/A1 <sup>(1), (2)</sup> БДС 12334, т.8 <sup>(2)</sup>
		9.6. Колиформи	ISO 4831 <sup>(1), (2)</sup> ISO 4832 <sup>(1), (2)</sup> БДС 12334, т.6 <sup>(2)</sup>
		9.7. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 <sup>(1), (2)</sup> БДС ISO 21527-2 <sup>(1), (2)</sup>
10.	Готови ястия и салати	10.1. Сухо вещество/ водно съдържание	БДС 1109 БДС 5712
		10.2. Масленост	БДС 6997 БДС 8549
		10.3. Готварска сол	БДС 7168
		10.4. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		10.5. Коагулазо – положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 -1/A1
		10.6. Колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		10.7. Плесени и дрожди	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		10.8. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-2
		10.9. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		10.10. Бацилус цереус	БДС EN ISO 7932
11.	Месо и месни продукти	11.1. Органолептично изпитване : 11.1.1. Цвет, вкус, мирис, консистенция	БДС 9381
		11.2. Влага	БДС 5712
		11.3. Мазнини	БДС 8549
		11.4. Готварска сол	БДС 7168
		11.5. Нитрити	БДС EN 12014 -3
		11.6. Колиформи	ISO 4831 ISO 4832
		11.7. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		11.8. Коагулазо – положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 -1/A1
		11.9. Плесени	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		11.10. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
		11.11. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-1 БДС ISO 16649-2
		11.12. Общ брой микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		11.13. Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2
12.	Консерви месни, месорастителни, рибни <sup>(1)</sup> , плодови и зеленчукови <sup>(2)</sup>	12.1. Органолептично изпитване: 12.1.1. Външен вид на готова кутия (външна и вътрешна повърхност, бомбаж, хлопаци капаци и дъна), 12.1.2. На съдържание (консистенция, вкус и мирис)	БДС 1035, т.3 <sup>(1)</sup>
		12.2. Съотношение на съставните части	БДС 1035, т.4.2.3 <sup>(1)</sup> БДС 7181, т.3 <sup>(2)</sup>
		12.3. Маса – нето	БДС 7181, т.2 <sup>(2)</sup> БДС 1035, т.4.2.2 <sup>(1)</sup>
		12.4. Влага/сухо вещество	БДС 15437 <sup>(1)</sup>
		12.5. Сухо вещество -тегловен метод	БДС EN 12145 <sup>(2)</sup>
		12.6. Разтворими вещества – рефрактометричен метод	БДС EN 12143 <sup>(2)</sup>
		12.7. рН	БДС 11688 <sup>(1), (2)</sup>
		12.8. Масленост	БДС 6997 <sup>(1), (2)</sup>
		12.9. Готварска сол	БДС 7168 <sup>(1), (2)</sup>
		12.10. Титруема киселинност	БДС 6996 <sup>(1), (2)</sup>
		12.11. Мезофилни аеробни и	БДС 1035, т.5.9.1 <sup>(1)</sup>

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
		факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916, т.4.1 <sup>(2)</sup>
		12.12. Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035, т.5.9.2 <sup>(1)</sup> БДС 6916, т.4.2 <sup>(2)</sup>
		12.13. Общ брой микроорганизми	БДС 1035, т.5.9.6 <sup>(1)</sup> БДС 6916, т.4.5 <sup>(2)</sup>
		12.14. Плесени	БДС ISO 21527-1 <sup>(1),(2)</sup> БДС ISO 21527-2 <sup>(1),(2)</sup>
		12.15. Термофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 1035, т.5.9.3 <sup>(1)</sup> БДС 6916, т.4.3 <sup>(2)</sup>
		12.16. Термофилни анаеробни микроорганизми	БДС 1035, т.5.9.4 <sup>(1)</sup> БДС 6916, т.4.4 <sup>(2)</sup>
		12.17. Термостатна проба	БДС 1035, т.5.2 <sup>(1)</sup> БДС 6916, т.2.3 <sup>(2)</sup>
		12.18. Ентеробактериацие	БДС EN ISO 21528-2 <sup>(1),(2)</sup>
13.	Конфитюри. Желета. Мармалади.	13.1. Сухо вещество по рефрактометър при 20 °C	БДС EN 12143
		13.2. Захари	БДС 7169
		13.3. Титруема киселинност	БДС 6996
		13.4. Съотношение на съставните части	БДС 7181, т.3
		13.5. Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916, т.4.1
		13.6. Мезофилни анаеробни микроорганизми	БДС 6916, т.4.2
		13.7. Общ брой микроорганизми	БДС 6916, т.4.5
		13.8. Плесени	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
14.	Брашно	14.1. Влага	БДС EN ISO 712
		14.2. Киселинност	БДС 754, т.7.9
		14.3. Обща пепел	БДС EN ISO 2171
		14.4. Пепел неразтворима в 10%–на солна киселина	БДС 754, т.7.4
		14.5. Мокър глутен	БДС EN ISO 21415-1
		14.6. Отпускане на глутена	БДС 754, т.7.6
		14.7. Плесени	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
15.	Хляб, хлебни изделия	15.1. Органолептично изпитване: маса, форма, повърхност, цвят, мирис, състояние на средината, вкус	БДС 3412, т.2.1, т.2.2
		15.2. Влага на средината	БДС 3412, т.3.1
		15.3. Влага / Сухо вещество	БДС 3412, т.3.2
		15.4. Киселинност	БДС 3412, т.3.3
		15.5. Готварска сол	БДС 3412, т.3.4
		15.6. Мазнини	БДС 3412, т.3.7
		15.7. Плесени	БДС ISO 21527-1 БДС ISO 21527-2
		15.8. Мезофилни аеробни спорообразуващи микроорганизми от групата на Бацилус субтилис (Мезентерикус)	ВМ №25
		15.9. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		15.10. Коагулазо – положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 -1/A1
16.	Пресни и преработени плодове и зеленчуци	16.1. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		16.2. Ешерихия коли	БДС ISO 16649-1 БДС ISO 16649-2
17.	Работни повърхности, съдове и инвентар	17.1. Общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС EN ISO 4833-1
		17.2. Колиформи	ISO 4832

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
		17.3. Салмонела	БДС EN ISO 6579-1
		17.4. Коагулазо – положителни стафилококи	БДС EN ISO 6888 -1/A1
		17.5. Листерия моноцитогенес	БДС EN ISO 11290-1 БДС EN ISO 11290-2
II ВОДИ ПИТЕЙНИ <sup>(1)</sup> , ПОВЪРХНОСТНИ <sup>(2)</sup> , МИНЕРАЛНИ ВОДИ ОТ ВОДОИЗТОЧНИКА И ЗА ЛЕЧЕБНО ПРОФИЛАКТИЧНИ ЦЕЛИ <sup>(3)</sup> , БУТИЛИРАНИ МИНЕРАЛНИ, ТРАПЕЗНИ, ИЗВОРНИ <sup>(4)</sup> , ВОДИ ЗА КЪПАНЕ <sup>(5)</sup> И ВОДИ ОТ ПЛУВНИ БАСЕЙНИ <sup>(6)</sup>			
18.		18.1. Цвят	БДС 8451, т.2 <sup>(1), (4)</sup>
		18.2. Мирис	БДС 8451, т.4 <sup>(1), (4)</sup>
		18.3. Вкус	БДС 8451, т.3 <sup>(1), (4)</sup>
		18.4. Температура	БДС 8451, т.5 <sup>(1), (4)</sup>
		18.5. Прозрачност	БДС 8451, т.6 <sup>(1)</sup>
		18.6. Остатъчен хлор	БДС 3560 <sup>(1), (4)</sup>
		18.7. Съдържание на свободен хлор	ВМ № 6 <sup>(1)</sup>
		18.8. Специфична електропроводимост	БДС EN 27888 <sup>(1), (4)</sup>
		18.9. Активна реакция /рН/	БДС 3424 <sup>(1), (4)</sup>
		18.10. Окисляемост	БДС 3413 <sup>(1), (4)</sup>
		18.11. Амониев йон	БДС 3587 <sup>(1), (4)</sup>
		18.12. Нитрити	БДС EN 26777 <sup>(1), (2), (3), (4), (6)</sup>
		18.13. Нитрати	БДС 3758 <sup>(1), (4)</sup>
		18.14. Хлориди	БДС 3414 <sup>(1), (4)</sup>
		18.15. Обща твърдост	БДС 3775 <sup>(1), (4)</sup>
		18.16. Калций	БДС ISO 6058 <sup>(1), (4)</sup>
		18.17. Магнезий	БДС 7211□ <sup>(1), (4)</sup>
		18.18. Желязо	БДС ISO 6332 <sup>(1), (2), (4), (6)</sup> ВМ №7 <sup>(1), (2), (4), (6)</sup>
		18.19. Манган	БДС ISO 6333 <sup>(1), (2), (3), (4), (6)</sup> ВМ №8 <sup>(1), (2), (3), (4), (6)</sup>
		18.20. Сулфати	БДС 3588 <sup>(1), (4)</sup>
		18.21. Фосфати	ВМ №9 <sup>(1), (2), (3), (4), (5), (6)</sup>
		18.22. Хром	ВМ №10 <sup>(1), (2), (4)</sup>
		18.23. Шествалентен хром	БДС 7212 <sup>(1), (4)</sup>
		18.24. Мед	ВМ №11 <sup>(1), (2), (3), (4)</sup>
		18.25. Цинк	ВМ №12 <sup>(1), (2), (3), (4)</sup>
		18.26. Арсен	БДС 3570 <sup>(1), (4)</sup> ВМ №13 <sup>(1), (2), (3), (4), (5), (6)</sup>
		18.27. Селен	БДС 7213 <sup>(1), (4)</sup>
		18.28. Цианиди	ВМ №14 <sup>(1), (2), (4), (5)</sup>
		18.29. Флуор	ВМ №15 <sup>(1), (2), (3), (4)</sup>
		18.30. Алуминий	ВМ №16 <sup>(1), (4)</sup>
		18.31. Бор	ВМ №17 <sup>(1), (2), (3), (4)</sup>
		18.32. Никел	ВМ №18 <sup>(1), (2), (3), (4)</sup>
		18.33. Кадмий	ВМ №19 <sup>(1), (2), (3), (4), (5)</sup>
		18.34. Колиформи/ обща колиформи	БДС 17336, т. 6.2 <sup>(3)</sup> БДС EN ISO 9308-1/A1 <sup>(1), (2), (3), (4), (5)</sup>
		18.35. Ешерихия коли/фекални колиформи	БДС 17336, т. 6.3 <sup>(3)</sup> БДС EN ISO 9308-1/A1 <sup>(1), (2), (3), (4), (5)</sup>
		18.36. Ентерококи	БДС 17335, т. 8 <sup>(3)</sup> БДС EN ISO 7899-2 <sup>(1)</sup>
		18.37. Микробно число(брой колонии) при 22°C и 37°C	БДС 17335 <sup>(3), (6)</sup> БДС EN ISO 6222 <sup>(1), (3), (4), (6)</sup>
		18.38. Чревни ентерококи, стафилококов титър, ентерококов титър, ешерихия колититър общ коли титър	БДС EN ISO 7899-2 <sup>(2), (3), (4), (5)</sup> БДС 17335 т. 9 <sup>(6)</sup> БДС 17335 т. 8 <sup>(6)</sup> БДС 17335 т. 7 <sup>(6)</sup> БДС 17335 т. 7 <sup>(6)</sup>
		18.39. Спори на сулфитредуциращите анаероби /кlostридиум перфрингенс	БДС EN 26461-2 <sup>(1), (3), (4)</sup> БДС EN ISO 14189 <sup>(1), (3), (4)</sup>
		18.40. Псевдомонас аеругиноза	БДС 17335 <sup>(3), (4)</sup>

№ по ред	Наименование на изпитваните продукти	Вид на изпитване/ характеристика	Методи за изпитване (стандарт/валидиран метод)
1	2	3	4
			БДС EN ISO 16266 <sup>(3),(4)</sup>
		18.41. Мътност	БДС EN ISO 7027-1 <sup>(1)</sup>
<b>III КОЗМЕТИЧНИ ПРОДУКТИ</b>			
19.		19.1. Тиогликолова киселина и нейните соли	ВМ №21
		19.2. Амоняк	ВМ №22
		19.3. Водороден прекис	ВМ №23
		19.4. Боракс и борна киселина	ВМ №24
		19.5. Общ брой мезофилни аеробни бактерии	БДС EN ISO 21149
		19.6. Специфични микроорганизми: P. aeruginosa, E.coli, C.albicans, S. aureus)	БДС EN ISO 18415

**Да извършва вземане на проби (извадки) от:**

№ по ред	Наименование на продукта	Метод за вземане на проби (извадки)
1	2	3
1.	Води	БДС ISO 5667-5 БДС EN ISO 19458
2.	Работни повърхности, съдове и инвентар	ISO 18593

**Позовавания:**

ВМ №1 Определяне на изкуствени оцветители  
 ВМ №2 Определяне на общ серен диоксид  
 ВМ №3 Обща киселинност  
 ВМ №4 Съдържание на алкохол и общ екстракт  
 ВМ №6 Определяне на свободен хлор във води  
 ВМ №7 Определяне на желязо във води  
 ВМ №8 Определяне на манган във води  
 ВМ №9 Определяне на фосфати във води  
 ВМ №10 Определяне на хром във води  
 ВМ №11 Определяне на мед във води  
 ВМ №12 Определяне на цинк във води  
 ВМ №13 Определяне на арсен във води  
 ВМ №14 Определяне на цианиди във води  
 ВМ №15 Определяне на флуор във води  
 ВМ №16 Определяне на алуминий във води  
 ВМ №17 Определяне на бор във води  
 ВМ №18 Определяне на никел във води  
 ВМ №19 Определяне на кадмий във води  
 ВМ №21 Определяне на тиогликолова киселина и нейните соли в козметични продукти  
 ВМ №22 Определяне на амоняк в козметични продукти  
 ВМ №23 Определяне на водороден прекис в козметични продукти  
 ВМ №24 Определяне на боракс и борна киселина в козметични продукти  
 ВМ №25 Откриване и/или изброяване на мезофилни аеробни спорообразуващи микроорганизми от групата на Бацилус субтилис (мезентерикус)

**НАРЕЖДАМ**

Да се издаде Сертификат за акредитация с рег. № 236 ЛИ от 05.02.2020г. валиден до 29.06.2022г. с приложение настоящата заповед, неделима част от него.

Сертификатът за акредитация с приложението да се получат от директора на Регионална здравна инспекция - Монтана, ръководителя Лаборатория за изпитване при Регионална здравна инспекция - Монтана или друго упълномощено лице в сградата на ИА БСА.

При получаване на преиздадения сертификат и/или приложение, акредитираното лице е длъжно да върне в ИА БСА оригиналите на сертификат за акредитация рег.№ 256 ЛИ от 29.06.2018г. и приложение заповед № А 236 от 29.06.2018г.

Настоящата заповед да се съобщи на Регионална здравна инспекция - Монтана в 3 (три)-дневен срок от издаването ѝ.

**Инж. ИРЕНА БОРИСЛАВОВА**  
 Изпълнителен директор  
 на ИА „Българска служба за акредитация“