Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης

Παράρτημα F1A/3 του Πιστοποιητικού Αρ. **1347**-2

ΕΠΙΣΗΜΟ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ της ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ

του

Εργαστηρίου Δοκιμών

της

"SURVEILLANCE" ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΕΠΙΒΛΕΨΕΩΝ Α.Ε., SGS GREECE A.E. (Εργαστήριο Θεσσαλονίκης)

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι / Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
Χημικές δοκιμές		
1. Νερά, πόσιμα και επεξεργασμένα, κολυμβητικών δεξαμενών	1. Προσδιορισμός ολικού χλωρίου και ελεύθερου χλωρίου	Εσωτερική μέθοδος ΜΔ.05 βασισμένη στο HACH LCK 310 και σύμφωνα με το ISO 7393–2:2017
2. Νερά, πόσιμα και επεξεργασμένα	1. Προσδιορισμός pH	ISO 10523:2008
	2. Προσδιορισμός ηλεκτρικής αγωγιμότητας	ISO 7888:1985
	3. Προσδιορισμός χρώματος	ISO 7887:2011 C
	4. Προσδιορισμός ολικής σκληρότητας	Εσωτερική μέθοδος ΜΔ.56 βασισμένη στο HACH LCK 327
	5. Προσδιορισμός θολερότητας	ISO 7027-1:2016
3. Έδαφος	1. Προσδιορισμός ολικού αζώτου (TN)	ISO 11261:1995
	2. Προσδιορισμός pH	ASTM D4972-19R24E01
	3. Προσδιορισμός ηλεκτρικής αγωγιμότητας	ISO 11265:1994/Cor 1:1996
4. Τρόφιμα, γαλακτοκομικά και βρεφικές τροφές με βάση το γάλα	1. Προσδιορισμός των υπολειμμάτων αντιβιοτικών tilmicosin	Εσωτερική μέθοδος ΜΔ.60 βασισμένη στο GB-T 22988:2008
	2. Προσδιορισμός των υπολειμμάτων αντιβιοτικών florfenicol και chloramphenicol	Εσωτερική μέθοδος ΜΔ.61 βασισμένη στο GB-T 22338:2008
	3. Προσδιορισμός της αφλατοξίνης M1	Εσωτερική μέθοδος ΜΔ.62 (HPLC-FLD)
5. Τρόφιμα και ζωοτροφές,	1. Προσδιορισμός μυκοτοξινών	Εσωτερική μέθοδος ΜΔ.55 (HPLC-

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι / Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
ξηροί καρποί, άλευρα και δημητριακά	(αφλατοξίνες B1, B2, G1, G2, ολικές αφλατοξίνες, ωχρατοξίνη Α)	FLD)
6. Ελαιόλαδο	1. Προσδιορισμός ελεύθερων λιπαρών οξέων εκφρασμένο ως οξύτητα	COI/T.20/Doc. No 34/Rev. 1/2017
	2. Προσδιορισμός υπεροξειδίων	COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1/2017
	3. Προσδιορισμός συντελεστών Κ και ΔΚ	COI/T.20/Doc. No 19/Rev. 5/2019
Μικροβιολογικές δοκιμές		
1. Τρόφιμα	1. Ανίχνευση μη τύφο – παρατυφικών οροτύπων *Salmonella* spp.	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020
	2. Ανίχνευση *Listeria* spp. και *Listeria monocytogenes*	ISO 11290-1:2017
	3. Καταμέτρηση *Listeria* spp. και *Listeria monocytogenes*	ISO 11290-2:2017
	4. Καταμέτρηση του συνόλου των αερόβιων μικροοργανισμών στους 30ºC	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022
	5. Καταμέτρηση των κολοβακτηριοειδών	ISO 4832:2006
	6. Καταμέτρηση των β-γλυκουρονιδάση θετικών *Escherichia coli*	ISO 16649-2:2001
	7. Καταμέτρηση των κοαγκουλάση θετικών σταφυλόκοκκων	ISO 6888-2: 2021/Amd 1:2023
	8. Καταμέτρηση Ζυμών και Μυκήτων στους 25ºC σε τρόφιμα με $\alpha_w > 95$ %	ISO 21527-1:2008
	9. Καταμέτρηση Ζυμών και Μυκήτων στους 25ºC σε τρόφιμα με $\alpha_w \leq 95$ %	ISO 21527-2:2008
	10. Καταμέτρηση των πιθανών *Bacillus cereus*	BKR 23/03-02/10
	11. Καταμέτρηση των εντεροβακτηριοειδών	ISO 21528-2:2017
	12. Καταμέτρηση των *Clostridium perfringens*	ISO 15213-2:2023
	13. Καταμέτρηση των μεσόφιλων οξυγαλακτικών βακτηρίων	ISO 15214:1998
	14. Καταμέτρηση των πιθανών *Pseudomonas* spp. σε κρέας και προϊόντα κρέατος	ISO 13720:2010
2. Νερά, πόσιμο δικτύου, θαλασσινό νερό, θαλάσσιο έρμα, κολυμβητικά νερά, νερά κολυμβητικών δεξαμενών, νερό απορροής από βιολογικό καθαρισμό	1. Καταμέτρηση ολικών κολοβακτηριοειδών και *Escherichia coli* σε νερά με χαμηλή βακτηριακή χλωρίδα	ISO 9308-1:2014/Amd 1:2016
	2. Ανίχνευση και καταμέτρηση εντερόκοκκων εντερικής προέλευσης	ISO 7899-2:2000
	3. Καταμέτρηση συνόλου αερόβιων μικροοργανισμών στους 22 ± 2 ºC και στους 36 ± 2 ºC	ISO 6222:1999
3. Νερά, πόσιμο δικτύου	1. Καταμέτρηση των *Clostridium*	ISO 14189:2013

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι / Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
	perfringens	
4. Νερά, πόσιμο, πύργων ψύξης, κατεργασίας, πλυντηρίδας, οδοντιατρικών μονάδων και λοιπών με υψηλή συγκέντρωση παρεμποδιστικών μικροοργανισμών, περιβαλλοντικά δείγματα	1. Καταμέτρηση των *Legionella* spp.	ISO 11731:2017 (§8.4.2, 8.4.3 και 8.4.4)
5. Νερά, πόσιμο δικτύου, νερά κολυμβητικών δεξαμενών	1. Ανίχνευση και καταμέτρηση *Pseudomonas aeruginosa*	ISO 16266:2006
6. Επιφάνειες	1. Ανίχνευση μη τύφο – παρατυφικών οροτύπων *Salmonella* spp.	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020
	2. Ανίχνευση *Listeria* spp. και *Listeria monocytogenes*	ISO 11290-1:2017
Μοριακές δοκιμές		
1. Τρόφιμα	1. Ανίχνευση *Salmonella* spp.	AOAC-RI # 120301, MICROVAL 2011LR42
	2. Ανίχνευση Listeria sensu stricto και *Listeria monocytogenes*	NordVal #054
	3. Ανίχνευση ζωικού DNA (Βόειου, Αιγείου, Προβατείου)	Εσωτερική μέθοδος ΜΔ.64, βασισμένη στο R-Biopharma SureFood® Animal ID 4plex και σύμφωνα με το ISO 20813:2019
Ανοσοχημικές δοκιμές		
1. Τρόφιμα, επιφάνειες	Προσδιορισμός γλουτένης	Εσωτερική μέθοδος ΜΔ.29, βασισμένη στο RIDASCREEN Gliadin ELISA κιτ (εγκεκριμένο από AOAC, No. 120601) και σύμφωνα με EN 15633-1:2019
Δειγματοληψία		
1. Νερά, πόσιμο από δίκτυα ύδρευσης και εγκαταστάσεις κατεργασίας, θαλασσινό νερό, θαλάσσιο έρμα, κολυμβητικά νερά, νερά κολυμβητικών δεξαμενών	Προσδιορισμός φυσικοχημικών και μικροβιολογικών παραμέτρων	ISO 5667-1:2023, ISO 5667-3:2024, ISO 5667-5:2006, ISO 5667-9:1992, ISO 19458:2006, ΕΟ βάσει US EPA VGP USEPA 2013
2. Ίζημα βυθού, θαλασσινό νερό βάθους	Προσδιορισμός φυσικοχημικών, βιολογικών και μικροβιολογικών παραμέτρων	ISO 5667-15:2009, ISO 5667-9:1992
3. Επιφάνειες	Προσδιορισμός μικροβιολογικών παραμέτρων	ISO 18593:2018

Τόπος αξιολόγησης: **Μόνιμες Εγκαταστάσεις Εργαστηρίου, 13ο χλμ Εθνικής Οδού Θεσσαλονίκης - Πολυγύρου, Θέρμη, 57001, Θεσσαλονίκη.**
Εξουσιοδοτημένοι υπεύθυνοι υπογραφής: **Γ. Αναστόπουλος, Μ. Μαριδάκη, Α. Χιώτη.**

Το παρόν Πεδίο Διαπίστευσης, αντικαθιστά το αντίστοιχο προηγούμενο με ημερομηνία 17.10.2024.
Το Πιστοποιητικό Διαπίστευσης με Αρ. **1347**-2 κατά ΕΛΟΤ ΕΝ ISO/IEC 17025:2017, ισχύει μέχρι τις 19.04.2028.

Αθήνα, 24.10.2025

Κωνσταντίνου Ευάγγελος Απόστολος
Διευθύνων Σύμβουλος του Ε.ΣΥ.Δ.