

Dr. Pleva György sk
igazgató állatorvos
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
Budapest
Keleti Károly utca 24.
1024

Iktatószám: AI-00634-³³/2016
Ügyiratszám: NAH-1-1322/2016
Ügyintéző: Karsai Ferencné
Mezei Karolina

Tárgy: Akkreditált státusz odaítélése

HATÁROZAT

A(z) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság, Kaposvári Regionális Élelmiszerlánc Laboratórium (7400 Kaposvár, Cseri Major) kérelmére indított akkreditálási eljárás eredményeként a Nemzeti Akkreditáló Hatóság (a továbbiakban: NAH) (1119 Budapest, Tétényi út 82., adószám: 15833820-2-43) a 2015. évi CXXIV. törvény (a továbbiakban: Natv.) 14.§ (1) bekezdés, a 424/2015. (XII.23.) Korm. rendelete (a továbbiakban: Korm. rend.) 1.§ és 3.§ (1) bekezdésben foglalt jogállása valamint a Natv. 16.§ (1) és (2) bekezdés és 6.§ (7) bekezdés alkalmazásával a

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal,
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság,
Kaposvári Regionális Élelmiszerlánc Laboratórium
(7400 Kaposvár, Cseri Major)
részére

vizsgálólaboratóriumként

1. állati eredetű élelmiszerek szulfonamid tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a komponensek vonatkozásában;
2. cukoripari termékek laboratóriumi fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálata;
3. édesipari termékek laboratóriumi fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálata;
4. édesipari termékek, csokoládé cukorösszetételének laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a komponensek vonatkozásában;
5. édesipari termékek cukorösszetételének laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgált termék/anyag vonatkozásában;
6. édesipari termékek, müzlifélék cukorösszetételének laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a komponensek vonatkozásában;
7. élelmezési, takarmányozási, ipari magvak és hántolt termények laboratóriumi fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálata mintaelőkészítéssel;
8. élelmiszerek laboratóriumi fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálata;

9. *élelmiszerek vízben oldódó szintetikus színezék-tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a komponensek vonatkozásában;*
10. *élelmiszerek poliol tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a komponensek vonatkozásában;*
11. *élelmiszerek gliadin (glutén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgált termék/anyag vonatkozásában;*
12. *élelmiszerek, lisztek (rizs, kukorica, zab, pohánka, hajdina, árpa, köles), gesztenyeliszt, fűszerek, előre elkészített ételek, sütőipari termékek, hústermékek, kolbász/virslis, italok, jégkrém, száraztészták, quinoa és szójatartalmú termékek, amarant gliadin (glutén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
13. *élelmiszerek, gabonafélék, sütőipari termékek, jégkrém, fagylalt, csokoládé maggyoró (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgált termék/anyag vonatkozásában;*
14. *élelmiszerek, gabonafélék, sütőipari termékek, jégkrém, fagylalt, csokoládé maggyoró (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
15. *élelmiszerek, reggeli gabonaféleségek, jégkrém, fagylalt, tejcsokoládé, sütemények földimogyoró (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgált termék/anyag vonatkozásában;*
16. *élelmiszerek, reggeli gabonaféleségek, jégkrém, fagylalt, tejcsokoládé, sütemények földimogyoró (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
17. *élelmiszerek, sütemények, cukrászsütemények, desszertek, csokoládé, pralinék, cornflakes, joghurtok, pudingok, jégkrém, egyéb élelmiszerek (nyers, felmelegített, sült) dió (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgált termék/anyag vonatkozásában;*
18. *élelmiszerek, sütemények, cukrászsütemények, desszertek, csokoládé, pralinék, cornflakes, joghurtok, pudingok, jégkrém, egyéb élelmiszerek (nyers, felmelegített, sült) dió (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
19. *élelmiszerek, reggeli gabonaféleségek, sütemények, jégkrém, fagylalt, csokoládé, készételek mandula (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgált termék/anyag vonatkozásában;*
20. *élelmiszerek, reggeli gabonaféleségek, sütemények, jégkrém, fagylalt, csokoládé, készételek mandula (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
21. *élelmiszerek, kolbász- és hústermékek, fagylalt, jégkrém, sütőipari termékek, sütemény- és kenyérpor, levesek, szószok, öntetek, italok (levek, bor, sör) tejfehérje (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgált termék/anyag vonatkozásában;*

22. *élelmiszerek, kolbász- és hústermékek, fagylalt, jégkrém, sütőipari termékek, sütemény- és kenyérpor, levesek, szószok, öntetek, italok (levek, bor, sör) tejfehérje (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
23. *élelmiszerek, kekszek, étcsokoládé, sütemények, cukrászsütemények, instant levesek, virsli, kolbászfélék, pástétomok, hússaláták, egyéb élelmiszerek (nyers, felmelegített, sült) tojásfehérje (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgált termék/anyag vonatkozásában;*
24. *élelmiszerek, kekszek, étcsokoládé, sütemények, cukrászsütemények, instant levesek, virsli, kolbászfélék, pástétomok, hússaláták, egyéb élelmiszerek (nyers, felmelegített, sült) tojásfehérje (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
25. *élelmiszerek, sütemények, desszertek, csokoládé; pralinék, mogyorókrém, cornflakes, cereáliák, kenyér, joghurt, puding, jégkrém, egyéb élelmiszerek (nyers, felmelegített, sült) szójafehérje (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgált termék/anyag vonatkozásában;*
26. *élelmiszerek, sütemények, desszertek, csokoládé; pralinék, mogyorókrém, cornflakes, cereáliák, kenyér, joghurt, puding, jégkrém, egyéb élelmiszerek (nyers, felmelegített, sült) szójafehérje (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
27. *élelmiszerek, fűszerek, hús- és kolbászfélék, olaj, majonéz és egyéb élelmiszerek mustár (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgált termék/anyag vonatkozásában;*
28. *élelmiszerek, fűszerek, hús- és kolbászfélék, olaj, majonéz és egyéb élelmiszerek mustár (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
29. *élelmiszerek, nyers illetve készételek, gabonafélék, tésztaféleségek, jégkrém, fagylalt, csokoládé szezám (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgált termék/anyag vonatkozásában;*
30. *élelmiszerek, nyers illetve készételek, gabonafélék, tésztaféleségek, jégkrém, fagylalt, csokoládé szezám (allergén) tartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
31. *élelmiszerek összes hamutartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a komponensek vonatkozásában;*
32. *élelmiszerek összes hamutartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
33. *étkezési ecetkészítmények laboratóriumi kémiai vizsgálata;*
34. *étkezési magbelek laboratóriumi érzékszervi vizsgálata;*
35. *étkezési magbelek, szózott földimogyoró laboratóriumi fizikai és kémiai vizsgálata;*
36. *hús és húskészítmények laboratóriumi fizikai és kémiai vizsgálata;*

37. *gesztenyekészítmények, gesztenyemassza, gesztenyepüré, cukrozott gesztenyepor laboratóriumi érzékszervi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
38. *gesztenyekészítmények, gesztenyemassza, gesztenyepüré, cukrozott gesztenyepor héjtartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
39. *ivóvíz, palackozott vizek, felszín alatti vizek (ivóvíz, palackozott ásványvíz, természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, ízesített víz, szénsavas ivóvíz és szikvíz, kútvíz) laboratóriumi fizikai, kémiai, érzékszervi és mikrobiológiai vizsgálata mintaelőkészítéssel;*
40. *malomipari termékek laboratóriumi fizikai, kémiai, érzékszervi és reológiai vizsgálata;*
41. *méz laboratóriumi fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálata mintaelőkészítéssel;*
42. *méz pollenösszetételének laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a komponensek vonatkozásában;*
43. *méz pollenösszetételének laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a vizsgálati/mérési módszer vonatkozásában;*
44. *méz cukorösszetételének laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a komponensek vonatkozásában;*
45. *sütőipari termékek laboratóriumi fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálata mintaelőkészítéssel;*
46. *szárzástészták laboratóriumi fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálata;*
47. *tartósított élelmiszer laboratóriumi fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálata mintaelőkészítéssel;*
48. *tej és tejtermékek laboratóriumi fizika és kémiai vizsgálata;*
49. *élelmiszerek és takarmányok, higiéniai minták, húсок és húsalapú élelmiszerek, húsipari higiéniai minták, állati szövetek és állati eredetű élelmiszerek, nyers tej, cukor, házisertés izommintái és hústermékei, házisertéstől eltérő állatok izommintái és hústermékei, Salmonella törzsek, állati ürülék és az elsődleges termelési szakasz környezeti mintái, higiéniai minták mikrobiológiai vizsgálata mintaelőkészítéssel (a vizsgálati minták, az alapszuszenzió és a decimális hígítások elkészítése);*
50. *hőkezeléssel tartósított teljes konzervek laboratóriumi tartóssági vizsgálata;*
51. *fertőtlenítőszeres és antiszeptikumok (élelmiszeriparban, iparban, háztartásban, intézményi területeken alkalmazott) baktericid, fungicid, yeasticid hatásának laboratóriumi vizsgálata;*
52. *élelmiszerek fémtartalmának laboratóriumi vizsgálata rugalmas akkreditálással a komponensek vonatkozásában;*
53. *szárazanyag vagy hamu, előkészített hamu, eredeti anyag (mezőgazdasági tevékenységgel és erdőgazdálkodással összefüggő mintákból, élelmiszerből, takarmányból), előkészített minta (talajból) laboratóriumi radiológiai vizsgálata mintaelőkészítéssel;*
54. *ivóvíz, felszín alatti víz mintavétele, a mintavételi programok és mintavételi technikák tervezésével, mintatartósítással laboratóriumi fizikai, kémiai és mikrobiológiai vizsgálat céljára és helyszíni fizikai és kémiai vizsgálata;*
55. *talaj, víz és biológiai minta vétele mezőgazdasági tevékenységgel és erdőgazdálkodással összefüggő minta mátrixból;*

56. búzaliszt laboratóriumi előállítás a búza szempontjából fontos tulajdonságok meghatározása céljára;

területre NAH-1-1322/2016 nyilvántartási számon 2016. október 12-től 2021. október 11-ig érvényesen az MSZ EN ISO/IEC 17025:2005 szabványnak való megfelelést igazoló nem kijelölési célú

akkreditált státuszt odaítéli.

A részletes akkreditált területet a határozat részét képező Részletező Okirat adja meg.

A Nemzeti Akkreditáló Hatóság tájékoztatja a kérelmezőt, hogy dokumentumain az akkreditált státuszra való hivatkozást az új nyilvántartási szám szerint, a NAR-08 szabályzat 2.4 szakasza és 5. fejezete szerint alkalmazhatja.

A Nemzeti Akkreditáló Hatóság a Natv. 12.§ (1) bekezdés értelmében az akkreditált szervezetet, amennyiben az akkreditált státusza fennáll, 2021. október 11-ig -ig nyilvántartásba veszi.

Budapest, 2016. október 12.


Németh Zsolt Attila
főigazgató-helyettes

Erről értesül:

- Kérelmező
- NAH

Melléklet: Részletező Okirat (38 oldal)

