

# Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης



## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ

Αρ. 195-7

Το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.), ως ο αρμόδιος εθνικός φορέας,  
σύμφωνα με το ν. 4468/2017

ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΕΙ

τα

Εργαστήρια Δοκιμών  
«ΣΥ.ΔΙ.Π.Ε. Ε.Π.Ε.-QACS Ltd»

&

«ΕΡΓΑΝΑΛ»

της

**ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ  
ΕΛΕΓΧΟΥ Ε.Π.Ε.**

στη Μεταμόρφωση Αττικής και Πειραιά

ως ικανό, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025:2017 και τα Κριτήρια του Ε.ΣΥ.Δ., να εκτελεί δοκιμές, όπως καθορίζονται στο συνημμένο Επίσημο Πεδίο Εφαρμογής, το οποίο είναι δυνατό να τροποποιείται με αποφάσεις του Ε.ΣΥ.Δ.

Η αρχική διαπίστευση χορηγήθηκε στις 9<sup>η</sup> Μαρτίου 2005. Το παρόν Πιστοποιητικό ανανεώνει τη διαπίστευση και ισχύει μέχρι την 8<sup>η</sup> Μαρτίου 2021, υπό τον όρο της συνεχούς συμμόρφωσης του διαπιστευμένου φορέα προς το ανωτέρω Πρότυπο και τα Κριτήρια του Ε.ΣΥ.Δ.

Αθήνα, 24 Ιουλίου 2020



Σπυρίδων Ποδάρας

Διευθύνων Σύμβουλος του Ε.ΣΥ.Δ.

Το Ε.ΣΥ.Δ. έχει υπογράψει τη Συμφωνία Αμοιβαίας Αναγνώρισης της Ευρωπαϊκής Συνεργασίας για τη Διαπίστευση (EA) για τις δραστηριότητες που καλύπτονται από το παρόν πιστοποιητικό.

ESYD is a signatory of the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement for the activities covered by this certificate.

# Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης



## Παράρτημα F1/B6 του Πιστοποιητικού Αρ. 195-7

ΕΠΙΣΗΜΟ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΗΣ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ  
του  
**Εργαστηρίου «ΕΡΓΑΝΑΛ»**  
της  
**ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ**  
**Ε.Π.Ε.**

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
<b>Χημικές Δοκιμές</b>		
1. Δημητριακά	1. Προσδιορισμός ωχρατοξίνης A	Εσωτερική μέθοδος E_XM001/HPLC/FD
	2. Προσδιορισμός Αφλατοξινών G1, G2, B1, B2	Εσωτερική μέθοδος E_XM002/HPLC/FD
2. Ξηροί Καρποί	1. Προσδιορισμός Αφλατοξινών G1, G2, B1, B2	Εσωτερική μέθοδος E_XM003/HPLC/FD
3. Γάλα	Προσδιορισμός Αφλατοξίνης M1	Εσωτερική μέθοδος E_XM037/HPLC/FD
4. Μέλι	1. Προσδιορισμός δείκτη διαστάσης σε μέλι	Εσωτερική μέθοδος E_XM004
	2. Ποιοτική και ποσοτική γυρεοσκοπική ανάλυση	Εσωτερική μέθοδος E_XM029 βασισμένη στη βιβλιογραφία: - Methods of Melissopalynology J. Louveaux, Anna Maurizio & G. Vorwohl
	Σάκχαρα	Εσωτερική μέθοδος E_XM044 βασισμένη στην AOAC 977.2

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
5. Κρέας και προϊόντα κρέατος Κρεατοσκευάσματα	1. Προσδιορισμός λιπαρών	Εσωτερική μέθοδος E_XM017 Βασισμένη στην : ISO 1443:1973
	2. Προσδιορισμός ολικού αζώτου (Kjeldahl)	Εσωτερική μέθοδος E_XM015 Βασισμένη στην : ISO 937:1978
	3.NO2 σε κρέατα και κρεατοσκευάσματα	Εσωτερική μέθοδος E_XM030 βασισμένη στην : ISO 2918:1975
	4.NO3 σε κρέατα και κρεατοσκευάσματα	Εσωτερική μέθοδος E_XM030 βασισμένη στην : ISO 3091:1975
	5.Τέφρα	Εσωτερική μέθοδος E_XM036 Βασισμένη στην : Μέθοδος Δ.2/Κώδικας Τ & Π Μέρος Β'
	6.Υγρασία με ξήρανση	Εσωτερική μέθοδος E_XM040 βασισμένη στη Μέθοδο Γ.2/Κώδικας Τ & Π Μέρος Β'
	7.Χλωριούχο νάτριο	Εσωτερική μέθοδος E_XM039 βασισμένη στο CGL-SLT.03 AOAC
	8.Σάκχαρα	Εσωτερική μέθοδος E_XM043 βασισμένη στην AOAC 977.20
6. Τρόφιμα πλην αλκοολούχων ποτών, οίνων, σταφυλιών, μύρτιλων και ξυδιού	1.Ολικό θειώδες	Εσωτερική μέθοδος E_XM035 βασισμένη στη Μέθοδο Δ.2/Κώδικας Τ & Π Μέρος Β', Ογκομετρικά
7. Τρόφιμα πλήν βρεφικών τροφών και λιπών- ελαίων	1.Προσδιορισμός καδμίου - Cd	Εσωτερική μέθοδος E_XM045 Βασισμένη στο EN14084:2003
8. Τρόφιμα	1. Προσδιορισμός ακρυλαμιδίου.	Εσωτερική μέθοδος E_XM025 βασισμένη στην Journal of Chromatography A, 1116 (2006) 209-216
9. Χυμοί και Προϊόντα Φρούτων, Λαχανικών και Αναψυκτικά	Προσδιορισμός βενζοϊκού η/και σορβικού οξέος	Εσωτερική μέθοδος E_XM034 βασισμένη στην : ISO 22855:2008
10. Επιφανειακά Νερά	1. Προσδιορισμός χρωμίου	Εσωτερική μέθοδος E_XM008 με AAS
	2. Προσδιορισμός Καδμίου	Εσωτερική μέθοδος E_XM009 με AAS
	3. Προσδιορισμός Νικελίου	Εσωτερική μέθοδος E_XM020 με AAS βασισμένη στην APHA 3113
11. Πόσιμα νερά	1. Μέτρηση ηλεκτρικής αγωγιμότητας	Εσωτερική μέθοδος E_XM012 βασισμένη στην APHA 2510

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
	2. Προσδιορισμός νιτρικών ιόντων (NO <sub>3</sub> -) (φωτομετρική μέθοδος κλειστής επαναρροής)	Εσωτερική μέθοδος E_XM019 βασισμένη στην Macheray-Nagel Ref.918 65
12. Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σ' επαφή με τρόφιμα	1. Ολική μετανάστευση σε υδατικούς προσομοιωτές (Α, Β, Γ) και προσομοιωτή Δ1 (50% αιθανόλη) με ολική εμβάπτιση	Εσωτερική μέθοδος E_XM031 βασισμένη στο ΕΛΟΤ EN 1186-3/2002
	2. Ολική μετανάστευση σε υδατικούς προσομοιωτές (Α, Β, Γ) και προσομοιωτή Δ1 (50% αιθανόλη) με κελί	Εσωτερική μέθοδος E_XM031 βασισμένη στο ΕΛΟΤ EN 1186-5/2002
	3. Ολική μετανάστευση σε υδατικούς προσομοιωτές (Α, Β, Γ) και προσομοιωτή Δ1 (50% αιθανόλη) με πλήρωση αντικειμένου	Εσωτερική μέθοδος E_XM031 βασισμένη στο ΕΛΟΤ EN 1186-9/2002
	4. Ολική μετανάστευση σε προσομοιωτή Δ2 (φυτικό έλαιο) με ολική εμβάπτιση	Εσωτερική μέθοδος E_XM032 βασισμένη στο ΕΛΟΤ EN 1186-2 /2002
	5. Ολική μετανάστευση σε προσομοιωτή Δ2 (φυτικό έλαιο) με κελί	Εσωτερική μέθοδος E_XM032 βασισμένη στο ΕΛΟΤ EN 1186-4/2002
	6. Ολική μετανάστευση σε προσομοιωτή Δ2 (φυτικό έλαιο) με πλήρωση αντικειμένου	Εσωτερική μέθοδος E_XM032 βασισμένη στο ΕΛΟΤ EN 1186-8/2002
	7. Ολική μετανάστευση σε υποκατάστατα προσομοιωτή Δ2 (αιθανόλη 95% & ισοοκτάνιο) με τις ακόλουθες τεχνικές: εμβάπτιση, κελί και πλήρωση.	Εσωτερική μέθοδος E_XM032 βασισμένη στο ΕΛΟΤ EN 1186-14:2002
13. Στερεά απόβλητα και παραπροϊόντα βιομηχανιών	1. Δοκιμή A12 - Αναφλεξιμότητα (σε επαφή με νερό)	Εσωτερική μέθοδος E_XM026 βασισμένη στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 440/2008
14. Απόβλητα	1. Προσδιορισμός ολικών αιωρούμενων στερεών (TSS)	Εσωτερική μέθοδος E_XM013 βασισμένη στην ΑΡΗΑ 2540D
	2. Προσδιορισμός Χημικά απαιτούμενου οξυγόνου (COD)	Εσωτερική μέθοδος E_XM018 βασισμένη στην ΑΡΗΑ 5220D
<b>Μικροβιολογικές δοκιμές</b>		
1. Τρόφιμα	1. Καταμέτρηση των β-γλυκουρονιδάση θετικών <i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2001
	2. Καταμέτρηση κοαγκουλάση –θετικών σταφυλόκοκκων ( <i>Staphylococcus aureus</i> και άλλα είδη)	ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003
	3. Καταμέτρηση των εντεροβακτηριοειδών	ISO 21528-2:2017
	4. Καταμέτρηση του συνόλου των αερόβιων μικροοργανισμών στους 30oC	ISO 4833-1:2013 ISO 4833-2:2013
	5. Ανίχνευση <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017

Υλικά / Προϊόντα υποβαλλόμενα σε δοκιμή	Τύποι δοκιμών / Μετρούμενες ιδιότητες	Εφαρμοζόμενες μέθοδοι/ Χρησιμοποιούμενες τεχνικές
	6. Ανίχνευση <i>Listeria</i> spp.	ISO 11290-1:2017
2. Τρόφιμα με $a_w \leq 0,95$	1. Καταμέτρηση ζυμών και μυκήτων	ISO 21527-2:2008
3. Τρόφιμα και ζωοτροφές	1. Ανίχνευση <i>Salmonella</i> spp εκτός των <i>S. typhi</i> και <i>S. paratyphi</i>	ISO 6579-1:2017
4. Κονσερβοποιημένα προϊόντα και όμοια, συντηρημένα σε γυάλινο και χάρτινο περιέκτη	1. Έλεγχος σταθερότητας	NF V 08 – 408: 1997
5. Πόσιμα νερά	1. Καταμέτρηση συνόλου αερόβιων μικροοργανισμών στους $22 \pm 2$ οC και $36 \pm 2$ οC	ISO 6222:1999
	2. Ανίχνευση και καταμέτρηση της <i>Escherichia coli</i> και ολικών κολοβακτηριοειδών	ISO 9308-1:2014/Amd1:2016
	3. Ανίχνευση και καταμέτρηση της <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 16266:2006
	4. Ανίχνευση και καταμέτρηση εντεροκόκκων εντερικής προέλευσης	ISO 7899-2:2000

Τόπος αξιολόγησης: **Μόνιμες Εγκαταστάσεις Εργαστηρίου, Νικήτα 10, Πειραιάς.**  
Εξουσιοδοτημένοι υπεύθυνοι υπογραφής : **Η. Μασαβέτας, Μ. Βαμβακά, Αθ. Αλεξανδροπούλου, Απ. Ενωτιάδης**

Το Παρόν Πεδίο Διαπίστευσης αντικαθιστά το αντίστοιχο προηγούμενο με ημερομηνία 05.08.2019.  
Το Πιστοποιητικό Διαπίστευσης με Αρ. **195-7**, κατά ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025:2017, ισχύει μέχρι την 08.03.2021.

Αθήνα, 24 Ιουλίου 2020



Σπυρίδων Ποδάρας  
Διευθύνων Σύμβουλος του Ε.ΣΥ.Δ.