

II. LISTA LSVSA – METODE ACREDITATE

LSVSA ALBA

1. Metoda orizontala pentru detectarea bacteriilor din genul Salmonella din: alimente, furaje siteste de sanatate
2. Metoda orizontala pentru detectarea si numararea Listeria monocytogenes- Partea 1:Metoda de detectie din: alimente si furaje
3. Metoda orizontala pentru enumerarea microorganismelor.Tehnica de numarare a coloniilor la 30 0C din alimente si teste de sanatate
4. Stabilirea numarului de bacterii coliforme: Metoda de numarare a coloniilor din alimente
5. Stabilirea numarului de bacterii coliforme: Tehnica numarului cel mai probabil din alimente
6. Metoda pentru determinarea prezentei si numarului de clostridii sulfitoreducatoare din alimente
7. Directive generale pentru numararea drojdiilor si mucegaiurilor.Tehnica de numarare a coloniilor la 25 0C din alimente ,teste de sanatate,
8. Metoda orizontala pentru enumerarea -Escherichia coli _ – glucuronidaza- pozitiva. Tehnica de numarare a coloniilor la 44 °C folosind acid 5-bromo-4-chloro-3-indolyl _-D-glucuronic din alimente
9. Metoda orizontala pentru numararea stafilococilor coagulaza pozitivi (Stafilococcus aureus si alte specii) – tehnica pe mediu de agar Baird Parker si Amendament 1: includerea datelor de fidelitate din alimente si teste de sanatate
10. Metoda orizontala pentru numararea Bacillus cereus prezumtiv.Tehnica de numarare a coloniilor la 30 °C din alimente
11. Calitatea apei. Detectia si numararea E.coli si de bacterii coliforme. Metoda prin filtrare pe membrane din apa potabila
12. Calitatea apei. Identificarea si numararea eneterococilor intestinali. Metoda prin filtrare pe membrane din apa potabila
13. Aprecierea eficientei dezinfectiei adaposturilor prin metode microbiologice -Testul stafilococic din teste de sanatate din adaposturi
14. Determinarea metalelor grele prin spectrometrie de absorbtie atomica în flacara: cadmiu si plumb din produse alimentare de origine non-animala
15. Determinarea reziduurilor de tetraciclina din miere de albine
 - Determinarea reziduurilor de streptomocina din miere de albine
 - Determinarea reziduurilor de betalactamice (penicilina, ampicilina, amoxicilina, oxacilina, cloxacilina, dicloxacilina, cefapirin) din miere de albine
 - Determinarea reziduurilor de betalactamice (penicilina, dicloxacilina, cefapirin) din lapte
 - Determinarea reziduurilor de betalactamice (cefapirin) din tesut
 - Determinarea reziduurilor de macrolide (erytromicina, lincomicina, tilozina, spiramicina) din miere de albine
 - Determinarea reziduurilor de macrolide (lincomicina, spiramicina) din lapte
 - Determinarea reziduurilor de macrolide (erytromicina) din tesut
 - Determinarea reziduurilor de sulfamide (sulfametazina) din miere de albine
 - Determinarea reziduurilor de sulfamide (sulfadiazine, sulfadimetoxine, sulfathiazol) din lapte
16. Determinarea reziduurilor de aflatoxine totale din alimente de origine non-animala
17. Determinarea reziduurilor de aflatoxine M1 din lapte si produse lactate
18. Determinarea reziduurilor de zearalenona din alimente de origine non-animala si furaje
19. Determinarea reziduurilor de ochratoxina A din alimente de origine non-animala si furaje
20. Determinarea reziduurilor de deoxinivalenol din alimente de origine non-animala si furaje
21. Determinarea reziduurilor de enrofloxacin din tesut muscular si lapte
22. Determinarea umiditatii din carne produse carne, lapte si produse lactate, peste si produse din peste, condimente, miere, produse furajere, faina de grau si paste fainoase, produse dulci concentrate alimentare

nutreturi

23. Determinarea continutului de substante grase din carne, produse din carne, lapte si produse lactate, peste si produse din peste, produse furajere, produse dulci, concentrate alimentare
24. Determinarea cenusii brute din carne, lapte, miere, produse dulci, furaje, concentrate
25. Determinarea continutului de substante proteice din carne, lapte, produse de panificatie, furaje
26. Determinarea azotitilor din alimente, nutreturi
27. Determinarea continutului de clorura de sodiu din carne, lactate, peste si produse din peste, concentrate alimentare, produse de panificatie
28. Determinarea continutului de clorurii hidrosolubile din creier
29. Determinarea lactozei din lapte si produse lactate
30. Determinarea densitatii laptelui prin metoda areometrica din lapte
31. Analize de apreciere a prospetimii: azot usor hidrolizabil, reactia Kreis, si hidrogen sulfurat din carne si produse din carne, conserve din carne, paste fainoase, peste si produse din peste, lapte si produse lactate nutreturi
32. Determinarea pH-ului din carne si produse din carne, lapte si produse din lapte
33. Determinarea hidroxiprolinei din carne si produse din carne
34. Determinarea indicelui diastazic din miere de albine
35. Determinarea prin metoda screening a ionilor de amoniu din apa potabila si reziduuala
36. Determinarea prin metoda screening a azotatilor din apa potabila si reziduala
37. Determinarea prin metoda screening a clorurilor din apa potabila si reziduala
38. Determinarea prin metoda screening a cuprului din apa potabila si reziduala
39. Determinarea prin metoda screening a sulfatilor din apa potabila si reziduala
40. Determinarea prin metoda screening a azotitilor din apa potabila si reziduala
41. Determinarea prin metoda screening a fierului din apa potabila si reziduala
42. Determinarea prin metoda screening a duritatii totale din apa potabila si reziduala
43. Identificarea microscopica a constituentilor de natura animala din furaje, faina de peste si nutreturi combinate

LSVSA BIHOR

1. Determinarea substantelor proteice totale din carne si produse din carne, lapte si produse lactate, peste si produse din peste
2. Determinarea continutului de clorura de sodiu din alimente destinate consumului uman din produse din carne, produse lactate, paine
3. Determinarea continutului de apa din carne si produse din carne, lapte si produse din lapte, miere, paine
4. Determinarea continutului de substante grase din carne si produse din carne, lapte si produse lactate
5. Determinarea prospetimii din alimente destinate consumului uman:
 - azot usor hidrolizabil,
 - identificarea amoniacului,
 - reactia Kreis,
 - hidrogen sulfuratdin carne si produse din carne, conserve din carne, lapte si produse lactate
6. Determinarea pH-ului din carne si produse din carne, lapte si produse din lapte

LSVSA BISTRITA

1. Stabilirea numarului de bacterii coliforme. Tehnica numarului cel mai probabil din alimente
2. Directive generale pt. numararea drojdiilor si mucegaiurilor. Metoda numararii coloniilor la 25°C din alimente, furaje, teste de sanatate
3. Determinarea numarului de E.coli. Stabilirea numarului cel mai probabil din alimente
4. Stabilirea numarului de microorganisme. Metoda numararii coloniilor la 30°C din alimente, teste sanitare
5. Metoda orizontala pt. numararea stafilococului coagulazopozitiv. Partea 1-2- Tehnica pe mediu de agar Baird-Parker din alimente

6. Metoda orizontala pentru detectarea bacteriilor din genul Salmonella din alimente, teste de sanatate
7. Metoda orizontala pt. enumerarea Bacillus cereus. Tehnica de numarare a coloniilor la 30°C din alimente
8. Metoda orizontala pt. Detectarea si numararea bacteriei Lysteria monocytogenes. Metoda de Detectie din alimente, furaje
9. Directive generale pt. numararea fara revifiere a Enterobacteraceelor –Metoda prin numararea Coloniilor din alimente si furaje
10. Numararea celulelor somatice din lapte
11. Metoda orizontala pentru detectarea E.coli O 157 din carne bovina
12. Identificarea amoniacului cu reactiv Nessler carne si preparate carne
13. Determinarea aciditatii din lapte, produse lactate, miere de albine
14. Metoda de apreciere a stadiului de oxidare a grasimii-r.Kreiss din carne, preparate din carne
15. Identificarea hidrogenului sulfurat din carne, preparate carne
16. Determinarea azotului usor hidrolizabil carne, preparate din carne, nutreturi combinate
17. Determinarea proteinei brute din carne si preparate din carne, lapte si produse lactate, furaje
18. Determinarea densitatii prin metoda areometrica la lapte si produse lactate
19. Controlul eficientei pasteurizarii din lapte, produse lactate
20. Determinarea indicelui diastazic din mierea de albine
21. Determinarea umiditatii prin uscare la etuva din carne si produse din carne, lapte si produse din lapte, furaje
22. Determinarea continutului de grasime din nutreturi, carne si preparate din carne- metoda Soxhlet
23. Determinarea substantei uscate totale si substanta negrasa la lapte si produse lactate
24. Determinarea continutului de grasime din lapte , produse lactate acide si subproduse metoda butirometrica din lapte , produse lactate acide si subproduse
25. Determinarea cenusii brute din carne si preparte din carne, nutreturi
26. Determinarea pH-ului din carne si preparate din carne, apa
27. Determinarea apei la miere metoda refractometrica din miere de albine
28. Determinarea hidroximetil furfurolului din miere de albine
29. Determinarea reziduurilor de metale grele (Pb, Cd, Cu) din lapte si produse lactate, carne, peste, nutreturi combinate,

LSVSA BRAILA

1. Determinarea substantelor proteice totale din lapte si derivate din lapte, peste si produse de pescarie, carne si preparate din carne
2. Determinarea clorurii de sodiu din preparate din carne, conserve, lapte si produse din lapte, peste si produse de pescarie
3. determinarea aciditatii din lapte si produse lactate, peste si produse din peste, conserve, lcre, Miere

LSVSA BUCURESTI

1. Determinarea continutului de apa din carne si produse din carne, lapte si produse lactate, peste si produse de pescarie, miere
2. Determinarea prospetirii la produse alimentare de origine animala din carne, lactate peste
3. Determinarea aciditatii la produse alimentare de origine animala si apicole din Lactate, peste, miere
4. Determinarea nitritilor din carne si preparate din carne prin spectrofotometrie de absorbtie moleculara din carne si preparate din carne
5. Determinarea densitatii prin metoda areometrica din lapte
6. Determinarea continutului de grasime din produse alimentare de origine animala din carne, lapte
7. Determinarea continutului de cenusa la produsele de carne, lactate, peste, condimente, ceai, si produse dulci
8. Determinari ponderale la conservele de peste, carne vita, carne porc, produse de legume si fructe din conserve
9. Determinarea continutului de umiditate la ceai, cafea si cacao
10. Determinarea constituentilor de natura animala din furaje

11. Directivă pentru stabilirea numărului de microorganisme. Metoda prin numărarea coloniilor la 30°C din carne, organe, semipreparate, preparate carne, concentrate alimentare, peste, produse din peste, lapte și produse lactate, produse oua, produse cofetarie, aditivi, condimente tampoane sanitație, ambalaje.
12. Directive generale privind stabilirea numărului de bacterii coliforme. Tehnica numărului cel mai probabil din carne, organe, semipreparate, preparate carne, concentrate alimentare, peste, produse din peste, lapte și produse lactate, produse oua, produse cofetarie, aditivi, condimente, tampoane sanitație, ambalaje
13. Detectarea bacteriilor din genul *Salmonella*. Metoda orizontală pentru produse alimentare și furaje din carne, organe, semipreparate, preparate carne, concentrate alimentare, peste, produse din peste, lapte și produse lactate oua, produse oua, produse cofetarie, aditivi, condimente, tampoane sanitație, furaje
14. Stabilirea numărului de *Staphylococcus aureus*. Metoda orizontală pentru numărarea stafilococilor coagulază-pozitivi din carne, organe, semipreparate, preparate carne, concentrate alimentare, peste, produse din peste, lapte și produse lactate, oua, produse oua, produse cofetarie, aditivi, condimente, furaje.
15. Stabilirea numărului de *Bacillus cereus*. Tehnica numărării coloniilor la 30°C din carne, organe, semipreparate, preparate carne, concentrate alimentare, peste, produse din peste, lapte și produse lactate, oua, produse oua, produse cofetarie, aditivi, condimente
16. Directive generale pentru stabilirea numărului total de microorganisme din apă potabilă
17. Directive generale pentru detectia și enumerarea de *E. coli* și de bacterii coliforme din apa potabilă. Metoda prin filtrare pe membrana din apă potabilă
18. Directive generale pentru detectia și enumerarea de enterococi intestinali din apa potabilă. Metoda prin filtrare pe membrane din apă potabilă
19. Metoda orizontală pentru detectia și numărarea *Listeria monocytogenes* din carne proaspătă și subproduse comestibile, carne tocata și carne preparată, produse din carne, semipreparate din carne, concentrate alimentare, pește și produse din pește, lapte și produse din lapte, alimente gata preparate, preparate și semipreparate culinare, preparate din materii prime de origine animală, alimente gata preparate suport de creștere și non- suport de creștere pentru *L. monocytogenes*, aditivi, condimente, furaje,
20. Directive generale pentru stabilirea numărului de *E. coli* β-glucuronidază-pozitiv. Tehnica de numărare la 44°C, utilizând 5-bromo-4-chloro-3-indolyl- β-D-glucuronide din carne proaspătă și subproduse comestibile, carne tocata și carne preparată, produse din carne, semipreparate din carne, concentrate alimentare, pește și produse din pește, lapte și produse din lapte, alimente gata preparate, preparate și semipreparate culinare, preparate din materii prime de origine animală, produse alimentare de origine non-animală, aditivi, condimente, furaje,
21. Metoda orizontală pentru detecția și enumerarea de *Enterobacteriaceae*. Metoda prin numărarea coloniilor din carne proaspătă și subproduse comestibile, carne tocata și carne preparată, produse din carne, semipreparate din carne, concentrate alimentare, pește și produse din pește, lapte și produse din lapte, alimente gata preparate, preparate și semipreparate culinare, preparate din materii prime de origine animală, produse alimentare de origine non-animală, tampoane sanitație carcase de bovine, ovine, ecvine, porcine, aditivi, condimente, furaje,
22. Determinare plumb și cadmiu prin spectrofotometrie cu absorbție atomică carne și produse din carne, lapte și produse din lapte, oua și produse din oua, peste, produse din peste, fructe de mare, cereale și produse din cereale legume și conserve de legume, fructe și conserve de fructe
23. Determinarea reziduurilor de pesticide organoclorurate din produse alimentare grase, produse alimentare negrase și furaje prin metoda gaz cromatografică
24. Determinarea reziduurilor de pesticide organofosforice din produse alimentare grase, produse alimentare negrase și furaje prin metoda gaz cromatografică.
25. Determinarea reziduurilor de pesticide din produse de origine vegetală, prin metoda gaz-cromatografică din struguri, tomate
26. Determinarea reziduurilor de antibiotice din lapte materie primă
27. Determinarea reziduurilor de aflatoxina B1 din carne și produse din carne, conserve, legume, peste și produse din peste, condimente, cereale, furaje, nuci, arahide, fistic, ser
28. Determinarea reziduurilor de ochratoxina A din cafea, alune, stafide, legume, furaje

29. Determinarea reziduurilor de aflatoxina M1 din lapte si produse lactate
30. Determinarea reziduurilor de aflatoxine totale din condimente, cereale, furaje, nuci, arahide, fistic , fructe uscate
31. Determinarea reziduurilor de deoxinivalenol din cereale, malt, produse de panificatie, furaje si bere prin tehnica imunoenzimatica si furaje
32. Determinarea reziduurilor de zearalenona din produse de origine animala, nonanimala si furaje prin tehnica imunoenzimatica
33. Determinarea reziduurilor de fumonisin din cereale si produse pe baza de cereale prin tehnica imunoenzimatica
34. Determinarea reziduurilor de ochratoxina A prin tehnica lichid cromatografica de inalta performanta (HPLC) din cereale, cafea, vin, tesut, stafide, alune, vin aromatizat, bere si furaje
35. Determinarea reziduurilor de clenbuterol prin metoda imunoenzimatica Elisa carne, ficat, lapte, urina, furaje
40. Determinarea reziduurilor de cloramfenicol prin metoda imunoenzimatica Elisa carne, urina, ser sanguine, furaje, miere, lapte si produse din lapte, peste si creventi
41. Determinarea reziduurilor de nitrofurani (AMOZ) din tesuturi musculare, organe, fructe de mare, creveti, lapte praf, oua, miere
42. Determinarea reziduurilor de nitrofurani (AOZ) din tesuturi musculare, organe, fructe de mare, creveti, lapte praf, oua, miere
43. Determinarea reziduurilor de dimetridazol din tesuturi musculare, oua, miere
44. Determinarea amestecului de gamma nuclizi prin spectrometrie gamma de inalta rezolutie din produse alimentare de origine animala, produse alimentare de origine nonanimala, apa, furaje

LSVSA BUZAU

1. Determinarea cenusii din produse alimentare de origine animala si furaje
2. Determinarea continutului de apa din produse alimentare de origine animala si furaje
3. Determinarea substantelor proteice totale din produse alimentare de origine animala si furaje
4. Determinarea aciditatii din produse alimentare de origine animala
5. Determinare prospetime
 - determinare azot usor hidrolizabil;
 - metoda de apreciere a stadiului de oxidare a grasimii(R.Kreis si indice de peroxid) din produse alimentare de origine animala
6. Determinarea valorii pH-ului produse alimentare de origine animala
7. Metoda orizontala pentru detectarea bacteriilor din genul Salmonella din produse alimentare si furaje

LSVSA CALARASI

- Determinarea aciditatii din peste ,lapte , miere, legume si fructe, paine si produse de panificatie, uleiuri si grasimi vegetale, produse dulci, vin, bauturi racoritoare
2. Determinarea hidrogenului sulfurat din carne si produse din carne
 3. Determinarea azotului usor hidrolizabil din carne si produse din carne, peste si produse din peste
 4. Determinarea substantelor proteice totale prin metoda Kjeldahl din carne si produse din carne
 5. Metode de apreciere a stadiului de oxidare a grasimii:
 - indice de peroxid
 - reactia Kreis, din carne si produse din carne, unt, grasimi vegetale
 6. Determinarea continutului de clorurii hidrosolubile prin metoda Mohr din creier
 7. Determinarea continutului de apa din carne, lapte , peste,miere, grasimi de origine animala
 8. Determinarea continutului de substante grase – metoda Soxhlet din carne si produse din carne, peste si produse din peste
 9. Determinarea pH-ului din carne si preparate din carne, produse dulci,vin

10. Metoda orizontala pentru detectarea bacteriilor din genul Salmonella din alimente
11. Metoda orizontala pt. detectarea si numararea bacteriei Lysteria monocytogenes din alimente
12. Determinarea reziduurilor de metale grele(Cd, Pb, Cu) din carne, peste, lapte, apa, nutreturi,
13. Determinarea reziduurilor de organoclorurate din tesut gras
14. Determinarea reziduurilor de nitrofurani (AOZ si AMOZ) din tesut muscular
15. Determinarea reziduurilor de cloramfenicol din tesut muscular
16. Determinarea reziduurilor de dimetridazol din tesut muscular
17. Determinarea reziduurilor de aflatoxine totale din arahide

LSVSA CLUJ

1. Metoda orizontala pentru detectarea bacteriilor din genul Salmonella, din produse alimentare si furaje
2. Metoda orizontala pentru detectarea si numararea de Listeria monocytogenes din produse alimentare
3. Metoda orizontala pentru enumerarea microorganismelor. Tehnica de numarare a coloniilor la 30°C., din: produse alimentare
3. Metoda orizontala pentru detectia si numararea de Enterobacteriaceelor din produse alimentare
4. Metoda pentru determinarea prezentei si numarului de clostridii sulfitoreductoare din produse alimentare
5. Directive generale pentru numărarea drojdiilor și mucegaiurilor .Tehnica de numarare a coloniilor la 25 °C din produse de origine animala si furaje
6. Metoda orizontala pentru enumerarea -Escherichia coli beta glucuronidazapozitiva. Tehnica de numarare a coloniilor la 44 °C folosind acid 5-bromo-4-chloro-3-indolyl betaD-glucuronic din produse alimentare
7. Microbiologia produselor alimentare si furajelor- Metoda orizontala pentru numararea stafilococilor coagulaza pozitivi (Stafilococcus aureus si alte specii) - tehnica pe mediu de agar Baird Parker din produse alimentare
8. Metoda orizontala pentru numararea Bacillus cereus prezumtiv. Tehnica de numarare a coloniilor la 30°C din produse alimentare
9. Numararea microorganismelor de cultura. Numararea coloniilor prin insamantare in mediu de cultura agar din apa
10. Detectia si numararea E.coli si de bacterii coliforme. Metoda prin filtrare pe membrane din: apa
11. Identificarea si numararea eneterococilor intestinali. Metoda prin filtrare pe membrane din: apa
12. Determinarea reziduurilor de pesticide organoclorurate si PCBuri: Alfa-HCH , Beta-HCH GamaHCH (lindan) , Dieldrin ,Endrin, Heptaclor, Beta-endosulfan, PCB 28, PCB 52, din produse alimentare grase si produse alimentare negrase, nutreturi
13. Determinarea reziduurilor de pesticide organofosforice: Phosdrin, Phorate, Oiazinon, Di Syston, Metil-parathion, Ronnel, Malathion, Parathion, Ethion din: produse alimentare grase si produse alimentare negrase, nutreturi
14. Determinarea reziduurilor de pesticide carbamice: Carbaryl, Carbofuran din : produse alimentare
15. Determinarea reziduurilor de piretroide: Permetrin ,Cypermetrin, Deltametrin din : produse alimentare de origine animala
16. Determinarea reziduurilor de sulfamide din miere prin HPLC: sulfadiazine, sulfathiazol, , sulfamethoxazol, sulfadimethoxin din: miere de albine
17. Determinarea amestecului de gama nuclizi din produsele destinate consumului uman si furaje, din: alimente si furaje
18. Numararea celulelor somatice- metoda microscopica- de referinta, din : lapte crud

LSVSA CONSTANTA

1. Determinarea continutului de grasime din urda, unt, smintana, inghetata, lapte, lapte praf, lactate, nutreturi, carne si preparate din carne, branza, concentrate alimentare
2. Determinarea continutului de umiditate si materii volatile din lactate, concentrate alimentare, grasimi, lactate, nutreturi

3. Determinarea cenusii din carne, lactate, concentrate alimentare, cenusa insol., cenusa insol., nutreturi, condimente
4. Determinarea proteinei brute din nutreturi produse agroind., lapte, carne, lactate, conc. aliment
5. Determinarea aciditatii din nutreturi, lapte si lactate, produse din peste, miere, produse dulci, iaurt.
6. Determinarea azotului peste si produse din peste, nutreturi, peste si produse din peste.
7. Determinarea continutului de cloruri din carne si produse din carne, produse din peste, brinzeturi, conc.aliment., nutreturi, apa potabila
8. Analiza prospetirii la carne si produse din carne- azot usor hidrolizabil, reactia Kreis , reactia hidrogenului sulfurat
9. Determinarea activitatii ureazice din prod. derivate de soia
10. Determinarea indicelui de permanganat din apa potabila
11. Determinarea continutului de zaharuri din miere, lactate
12. Determinarea indicelui diastazic din miere
13. Determinarea continutului de hidroxiprolina din carne si prod.carne
14. Determinarea continutului de fosfor din nutreturi
15. Determinarea nitritilor si nitratilor din preparate carne si apa potabila
16. Determinarea hidroximetilfurfurolului din miere
17. Analiza produselor lactate prin spectrofotometrie NIR din lapte si lactate
18. Determinarea punctului de congelare din lapte
19. Determinarea valorii pH-ului carne, lactate, legume, fructe, apa potabila, nutreturi
20. Analiza refractometrica din miere
21. Metoda orizontala pentru numararea stafilococilor coagulazo-pozitivi. Tehnica pe mediu de agar Bailard-Parker din produse alimentare, nutreturi
22. Metoda orizontala pentru detectarea bacteriilor din genul Salmonella din alimente, nutreturi
23. Directive generale pentru stabilirea numarului de bacterii coliforme. Metoda prin numararea coloniilor din alimente, teste de sanatate
24. Metoda orizontala pentru enumerarea bacteriei Escherichia coli β – glucuronidaza pozitiva din alimente
25. Metoda orizontala pentru detectarea si enumerarea bacteriei L. monocitogenes. Metoda de detectare din alimente, nutreturi
26. Metoda orizontala pentru numararea Baccilus cereus prezumtiv. Tehnica de numararea coloniilor la 30⁰ C din alimente
27. Metoda orizontala pentru numararea microorganismelor. Tehnica de numararea coloniilor la 30⁰ C din alimente, teste de sanatate
28. Metoda orizontala pentru enumerarea bacteriilor sulfito-reducatoare crescute in conditii anaerobe din alimente
29. Directive generale pentru enumerarea drojdiilor si mucegaiurilor. Tehnica de numararea coloniilor la 25⁰ C alimente, nutreturi, teste de sanatate
30. Metoda orizontala pentru detectarea E.Coli O 157 din alimente
31. Metoda orizontala pentru detectarea si enumerarea enerobacteriacelor. Tehnica de numararea coloniilor din alimente, nutreturi
32. Detectarea si numararea de E.Coli si bacterii coliforme. Metoda prin filtrare pe membrana din apa potabila
33. Numararea microorganismelor de cultura. Numararea coloniilor prin insamintare in mediul de cultura agar din apa potabila
34. Identificarea si numararea enterococilor intestinali. Metoda prin filtrare pe membrana din apa potabila
35. Determinarea de metale grele prin sppedntuectrofotometrie de absorbtie atomica pentru Pb, Cd, Cu, Zn din peste, ficat, rinichi, tesut muscular, porumb, nutreturi
36. Determinarea reziduurilor de pesticide organoclorurate si policlorbifenililor prin gaz-cromatografie din prod.cerealiere si de panificatie, nutreturi, produse alimentare grase, produse alimentare negrase
37. Determinarea reziduurilor de pesticide organofosforice prin gaz-cromatografie din carne si prod.carne, peste si prod.peste, ficat, miere, cereale
38. Determinarea reziduurilor de ivermectin prin metoda HPLC (antihelmitice) din tesul gras
39. Determinarea reziduurilor prin CSS pentru

- 2-tiouracil
- 6-metil-2-tiouracil

aflatoxina M1 din tesut muscular, ser sanguin, oua

40. Determinarea reziduurilor prin CSS pentru sulfamide din tesuturi animaliere, peste si prod.peste, lapte si prod.lactate, oua

41. Determinarea reziduurilor de substante antimicrobiene prin metoda microbiologica screening din tesuturi de origine animala, lapte

42. Determinarea reziduurilor de substante hormonale prin metoda ELISA pentru 17-B-estradiol , 19-nortestosteron, testosteron, trenbolon, acetilgestagene din plasma, tesut muscular, urina, bila, ficat, nutret

43. Determinarea reziduurilor de stilbene si derivati prin metoda ELISA din tesut muscular, urina, bila, ficat, nutret

44. Determinarea reziduurilor de aflatoxine prin metoda ELISA pentru aflatoxina M1 din lapte si lactate

45. Determinarea reziduurilor de substante beta-agoniste prin metoda ELISA pentru clenbuterol ficat, urina, nutret

46. Determinarea reziduurilor de lactone prin metoda ELISA pentru zeralenol din urina, ficat

47. Determinarea reziduurilor de micotoxine prin metoda ELISA pentru aflatoxina B1, aflatoxine totale, ochratoxinaA , zearalenona si deoxinivalenol din cereale si prod.cerealiere, nutreturi-fructe, condimente, vin, bere

48. Determinarea reziduurilor de substante medicamentoase prin metoda ELISA pentru cloramfenicol, AOZ , AMOZ, dimetridazol din miere, oua, lapte, peste, urina, nutreturi, carne, ficat

49. Analiza amestecului de gama nuclizi de Cesium 134 si Cesium 137 din apa

LSVSA DAMBOVITA

1. Determinarea conținutului de apă (umidității) prin metoda uscării în etuvă din: carne și preparate din carne, lapte și produse lactate, pește și produse din pește, concentrate alimentare, nutrețuri combinate pâine, produse de franzelărie și specialități de panificație , făină de grâu

2. Determinarea numărului de Staphylococcus aureus din: carne și preparate din carne, lapte și preparate din lapte, pește și produse din pește, condimente

LSVSA GIURGIU

1. Metoda orizontală pentru detectarea bacteriilor din genul Salmonella din: carne , produse din carne, lapte , produse din lapte, pește , produse din pește

2. Determinarea conținutului de cloruri solubile în apă din: furaje

3. Determinarea conținutului de apă din: carne și produse din carne, lapte și produse din lapte, pește

LSVSA GORJ

1. Determinarea numărului total de germeni. Tehnica numărării coloniilor la 30°C din: alimente și teste de sanitație

2. Determinarea numărului de Bacillus cereus . Tehnica de numărare a coloniilor la 30°C din: alimente

3. Detectarea bacteriilor din genul Salmonella din: alimente , furaje , teste de sanitație

4. Metoda orizontală pentru determinarea numărului de bacterii coliforme. Tehnica numărului cel mai probabil din: alimente , teste de sanitație

5. Determinarea numărului de Stafilococi coagulazopozitivi Tehnica pe mediu de agar Baird-Parker din: alimente

6. Determinarea Enterobacteriaceae din: alimente și teste de sanitație

7. Metoda orizontală pentru detectarea de Listeria monocytogenes din alimente

8. Numărarea drojdiilor și mușcăiurilor. Tehnica numărării coloniilor la 25°C din: alimente și teste de sanitație

9. Determinarea numărului de Escherichia coli beta-glucuronidaza pozitivă din: alimente

10. Numararea celulelor somatice din lapte cu somascop din: lapte crud
11. Determinarea continutului de apa din: carne si preparate din carne, conserve si aditivi, lapte si produse lactate, peste si produse de peste, miere de albine
12. Determinarea prospetimii: determinarea azotului usor hidrolizabil; identificarea hidrogenulu sulfurat; reactia kreiss din:carne si preparate din carne, peste si produse de peste, produse lactate
13. Determinarea clorurii de sodiu din: preparate din carne, lapte si produse lactatepeste si produse de pescarie
14. Determinarea substantelor proteice totale din: carne si preparate din carne,lapte si derivate din lapte,peste si produse de pescarie
15. Determinarea substantelor grase din:carne si preparate din carne,conserve si semiconserva,aditivi, praf de ou,peste si preparate din peste,lapte si produse lactate,produse sub forma de praf,sosuri si maioneze
16. Determinarea cenusii din:carne, conserve, semiconserva, peste si produse de peste, lapte si derivate miere de albine
17. Determinarea aciditatii din:preparate culinare conserve de peste, lapte, produse lactate acide, smântâna, unt, brânzeturi, miere de albine
18. Procedura pentru determinarea azotului usor hidrolizabil din: nutreturi combinate, concentrate proteinovitamo-minerale.
19. Procedura pentru determinarea continutului de cloruri hidrosolubile din: nutreturi combinate.
20. Procedura pentru determinarea continutului de azot din produsele furajere

LSVSA IASI

1. Determinarea de metale grele (Pb,Cd,Hg),
Prin AAS din produse alimentare de origine animală,apă,furaje
- 2.Determinarea reziduurilor de hormoni(estradiol,testosterone,zeranol,dietilstilbes-trol,medroxiprogesteron acetat) prin testul imunoenzimatic ELISA din produse alimentare de origine animală,produse biologi
3. Determinarea reziduurilor de nitrofurani(AOZ și AMOZ) prin testul imunoenzimatic ELISA din produse alimentare de origine animală
- 4.Determinarea microtoxinelor prin metoda cromatografiei în strat subțire din produse alimentare de origine animală

LSVSA MARAMURES

- 1.Metoda orizontală pt. numărarea stafilococilor coagulază – pozitivi (Staphilococcus aureus și alte specii din produse de origine animală
- 2.Metoda orizontală pt. detectarea bacteriilor din genul Salmonella din produse de origine animală și furaje
- 3.Directive generale pentru numărarea drojdiilor și mucegaiurilordin produse de origine animala
- 4.Metoda orizontală pentru enumerarea microorganismelor din produse de origine animală
- 5.Stabilirea numărului de unități formatoare de colonii de microorganisme din produse de origine animală
- 6.Ghid general pentru enumerarea Bacillus cereus din produse de origine animală
- 7.Metoda orizontală pentru detectarea și numărarea bacteriei Listeria monocytogenes din produse de origine animală
8. Determinarea continutului de apă din: lapte,produse lactate,carne,produse din carne,pește , derivate din pește , miere , polen, conserve , semiconserva , aditivi , produse zaharoase
9. Determinarea clorurii de sodiu prin metoda Mohr din:;lapte,produse lactate,carne,produse din carne,pește , derivate din pește , miere , polen, conserve , semiconserva , aditivi , produse zaharoase
10. Determinarea cenușii brute din: lapte,produse lactate,carne,produse din carne,pește , derivate din pește , miere , polen, conserve , semiconserva , aditivi , produse zaharoase
11. Metoda orizontală pt. detectarea bacteriilor din genul Salmonella din furaje
12. Directive generale pentru numărarea drojdiilor și mucegaiurilordin furaje
13. Determinarea continutului de apă din furaje
14. Determinarea clorurii de sodiu prin metoda Mohr din furaje

15. Determinarea cenușii brute din furaje

LSVSA MURES

1. Determinarea cenușii din: produse alimentare de origine animală și furaje
2. Determinarea conținutului de apă din: produse alimentare de origine animală și furaje
3. Metoda orizontală pentru detectarea bacteriilor din genul *Salmonella* din: produse alimentare de origine animală și furaje
4. Stabilirea numărului de microorganisme. Metoda numărării coloniilor la 30°C din: produse alimentare de origine animală
5. Stabilirea numărului de bacterii coliforme și a *Escherichia coli* - tehnica numărului cel mai probabil, din: produse alimentare de origine animală
6. Determinarea drojdiilor și mușcăiurilor. Metoda numărării coloniilor la 25°C, din: nutrețuri de volum, nutrețuri combinate, cereale și sroturi
7. Identificarea microscopică a constituenților de natură animală din furaje, nutrețuri combinate, făina de peste

LSVSA SALAJ

1. Metoda orizontală pt. numărarea stafilococilor coagulază – pozitivi (*Staphylococcus aureus* și alte specii din produse de origine animală)
2. Metoda orizontală pt. detectarea bacteriilor din genul *Salmonella* din produse de origine animală și furaje
4. Metoda orizontală pentru enumerarea microorganismelor din produse de origine animală
5. Determinarea acidității din : lapte și produse lactate, produse din pește, conserve, miere de albine
6. Determinarea clorurii de sodiu din: lapte, produse lactate, preparate din carne și pește
7. Determinarea substanțelor grase din: lapte și produse lactate, preparate din carne și pește
8. Determinarea zahărului invertit și a zaharozei din miere de albine
9. Determinarea substanțelor proteice din : lapte și produse lactate, carne și preparate din carne
10. Determinarea organismelor modificate genetic din alimente și furaje prin tehnica PCR din: produse alimentare și furaje

LSVSA SATU MARE

1. Stabilirea numărului de bacterii coliforme - tehnica numărului cel mai probabil, și metoda prin numărarea coloniilor din alimente
2. Directive generale pentru numărarea drojdiilor și mușcăiurilor - metoda numărării coloniilor la 25 °C din alimente și furaje
3. Determinarea numărului de *Escherichia coli* – tehnica numărului cel mai probabil și metoda prin numărarea coloniilor din alimente
4. Stabilirea numărului de microorganisme. Metoda numărării coloniilor la 30°C din: alimente
5. Determinarea numărului de Stafilococi coagulazopozitivi Tehnica pe mediu de agar Baird-Parker din: alimente
6. Metoda orizontală pt. detectarea bacteriilor din genul *Salmonella* din produse de origine animală și furaje
7. Metoda orizontală pentru numărarea *Bacillus cereus*, tehnica de numărare a coloniilor la 30°C și numărul cel mai probabil din : alimente
8. Metoda orizontală pentru detectarea și numărarea bacteriei *Listeria monocytogenes* din produse de origine animală
9. Detectarea Enterobacteriaceelor cu preimbogățirea - metoda prin numărare a coloniilor și metoda MPN din: alimente și furaje
10. Calitatea apei - examen microbiologic: număr total de germeni, enterococi fecali, streptococi fecali din apă potabilă
11. Aprecierea stării de igienă prin examen microbiologic : număr total de germeni, *Salmonella*, Enterobacteriacee, drojzii și mușcăiuri din: carcase, teste de sanitație

12. Metoda orizontală pentru detectarea și enumerarea *Campylobacter* spp din alimente
13. Determinarea acidității din : lapte și produse lactate, pește, , miere de albine
14. Reacția Kreiss și determinarea indicelui de peroxidază din: carne și produse din carne, unt, grăsimi din nutrețuri
15. Determinarea hidrogenului sulfurat din carne și produse din carne
16. Determinarea azotului ușor hidrolizabil din : carne și produse din carne, pește și produse din pește
17. Determinarea substanțelor proteice totale din: carne și produse din carne
18. Determinarea densității prin metoda areometrică din: lapte și produse lactate
19. Determinarea clorurii de sodiu prin metoda Mohr din: carne și produse din carne
20. Determinarea indicelui diastazic din mierea de albine
21. Determinarea conținutului de apă din: carne și produse din carne, lapte și produse din lapte, pește și furaje.
22. Determinarea pH-ului din: carne și preparate din carne, lapte și produse lactate
23. Determinarea conținutului de hidroxiprolină din carne și preparate din carne
24. Identificarea warfarinei prin cromatografie în strat subțire din: furaje
25. Determinarea micotoxinelor prin cromatografie în strat subțire din furaje

LSVSA SUCEAVA

1. Metoda orizontală pentru enumerarea microorganismelor. Tehnica de numărare a coloniilor la 30°C., din: produse alimentare
2. Metoda orizontală pentru numărarea *Bacillus cereus* prezumtiv. Tehnica de numărare a coloniilor la 30°C, din produse alimentare
3. Stabilirea numărului de bacterii coliforme. Metoda numărării coloniilor la 30°C din: produse alimentare
4. Metoda orizontală pentru detectarea bacteriilor din genul *Salmonella*, din: produse alimentare
5. Metoda orizontală pentru numărarea stafilococilor coagulază pozitivi (*Staphylococcus aureus* și alte specii) Tehnica pe mediul Baird- Parker, din : produse alimentare
6. Determinarea numărului total de drojii și mușcăiuri Tehnica numărării coloniilor la 25°C, din produse alimentare
7. Metoda orizontală pentru enumerarea *-Escherichia coli* _ – glucuronidază pozitivă. Tehnica de numărare a coloniilor la 44 °C folosind acid 5-bromo-4-chloro-3-indolyl betaD-glucuronic din produse alimentare
8. Metoda orizontală pentru detectarea și confirmarea bacteriei *Listeria monocytogenes*, din produse alimentare
9. Examen microbiologic al conservelor alimentare în recipiente închise ermetic
10. Metoda orizontală pentru detectarea și numărarea de Enterobacteriaceae din produse alimentare
11. Determinarea conținutului de apă din : Lapte și produse lactate, carne și preparate din carne, conserve de carne, mierea de albine
12. Determinarea conținutului de substanțe grase din : carne și preparate din carne, conserve din carne
13. Determinarea conținutului de clorură de sodiu din : produse lactate, carne și preparate din carne, conserve din carne
14. Analize de apreciere a prospețimii : azot ușor hidrolizabil; reacția Kreism, hidrogen sulfurat din: carne și produse din carne, conserve din carne, pește și produse din pește, lapte și produse lactate
15. Determinarea densității prin metoda areometrică din: lapte
16. Determinarea pH-ului din : carne și produse din carne, lapte și produse din lapte, apă potabilă
17. Determinarea reziduurilor de pesticide organoclorurate din: carne și produse din carne, lapte și produse din lapte, furaje pește și produse din pește.
18. Determinarea cloramfenicolului din: mușchi , miere
19. Determinarea nitrofuranilor AOZ și AMOZ din: mușchi și miere
20. Determinarea dimetridazolului din : mușchi și ouă
21. Determinarea activității specifice a radionuclizilor de ¹³⁷Cs și ¹³⁴Cs prin spectrometrie gamma de joasă rezoluție cu detector de NaI din: apă, și lapte praf

LSVSA TIMIS

1. Determinarea continutului de apa din: lapte si produse lactate, carne si produse de carne, miere si nutreturi
2. Determinarea cenusii din :carne si produse de carne , lapte si produse lactate
3. Determinarea continutului de substante grase din: lapte si produse lactate , carne si produse de carne
4. Determinarea substantelor proteice totale din:lapte si produse lactate ,carne si produse de carne
5. Determinarea continutului de clorura de sodiu din: carne si produse de carne , lapte si produse lactate si nutreturi
6. Determinarea aciditatii din : miere, lapte si produse lactate
7. Determinarea azotului usor hidrolizabil din:carne si produse de carne, nutreturi, concentrate PVM si inlocuitori lapte
8. Determinarea cenusii brute din: nutreturi
9. Determinarea continutului de azot si calculul proteinei brute din:nutreturi
- 10 Determinarea continutului de cloruri hidrosolubile din furaje
- 11 Determinarea valorii pH-ului lapte si produse lactate , carne si produse de carne
- 12 Determinarea continutului de nitriti din carne si produse de carne
- 13 Determinarea continutului de monensin din :concentrate,premixuri,nutreturi combinate
14. Determinarea de metale grele prin spectrometrie de absorbtie atomica(AAS) (Pb, Cu, Zn, Cd) din: fructe, legume, vinuri, cereale
15. Determinarea reziduurilor de medicamente de uz veterinar (sulfamide, substante tireostatice, tranchilizante, betablocante,) prin metoda cromatografica in strat subtire din :produse de origine animala
16. Determinarea reziduurilor de medicamente de uz veterinar –coccidiostatice- prin cromatografie in strat subtire din: furaje,
17. Determinarea activitatii specifice prin spectrometrie gama de joasa rezolutie cu detector Na-I (TI) a radionuclizilor Cs 134 si Cs 137 din :produse de origine animala, apa si furaje
19. Determinarea reziduurilor de micotoxine (aflatoxina B1, aflatoxina M1, ochratoxina A) prin testul imunoenzimatic ELISA din :produse alimentare
20. Determinarea reziduurilor de medicamente de uz veterinar (ivermectin, metaboliti ai nitrofuranului, , sulfamide, cloramfenicol, dimetridazol) prin testul imunoenzimatic ELISA din:lapte, miere, oua si peste
21. Determinarea aflatoxinelor totale prin metoda imunoenzimatica ELISA din : produse de origine nonanimala
- 22 Determinarea tetraciclinei prin testul imunoenzimatic ELISA din : miere de albine
23. Determinarea streptomycinului prin testul imunoenzimatic ELISA din: miere de albine
24. Determinarea sulfamidelor:sulfadiazin, sulfadimethoxin, sulfadimidin, sulfathiazol din: lapte
25. Metoda orizontala pentru numararea stafilococilor coagulazo– pozitivi. Tehnica pe mediu de agar Baird – Parker din:aditivi si condimente, carne, preparate si semipreparate,lapte, produse lactate, produse de cofetarie si patiserie ,peste si produse din peste, produse din oua
26. Metoda orizontala de numarare a germenilor din genul Salmonella din: aditivi si condimente, carne, preparate si semipreparate,lapte, produse lactate, produse de cofetarie si patiserie ,peste si produse din peste, produse din oua
27. Metoda orizontala de detectie si numararea bacteriilor coliforme din: carne, preparate si semipreparate,lapte, produse lactate, produse de cofetarie si patiserie ,peste si produse
28. Metoda generala pentru numararea drojdiilor si mucegaiurilor. Tehnica numararii coloniilor la 250C din: Carne,preparate, semipreparate din carne, produse din peste, produse apicole, membrane artificiale, aditivi si condimente,lapte si produse lactate
29. Metoda orizontala pentru numararea microorganismelor. Tehnica de numararea coloniilor la 300C din: lapte si produse lactate, produse de cofetarie si patiserie produse din oua si produse, apicole membrane, aditivi, condimente

LSVSA TULCEA

1. Identificare agenului Salmonella din: aditivi si condimente, carne, preparate si semipreparate,lapte, produse lactate, produse de cofetarie si patiserie ,peste si produse din peste
2. Stabilirea numarului total de germeni din: aditivi si condimente, carne si preparate lapte, produse lactate, produse de cofetarie

3. Determinarea numarului de Stafilococi coagulazopozitivi din: carne, preparate si semipreparate, lapte, produse lactate, produse de cofetarie si patiserie ,peste si produse din peste
4. Determinarea continutului de clorura de sodiu din: carne si produse de carne , lapte si produse lactate si peste si produse din peste
5. Determinarea substantelor proteice totale din:lapte si produse lactate ,carne si produse de carne, peste si produse din peste
6. Determinarea substantei uscate si apei din, metoda prin uscare in etuva din: lapte si produse lactate, carne si produse de carne, peste si produse din peste
7. Determinarea densitatii prin metoda areometrica din:lapte, zer, zara
8. Determinarea valorii pH-ului din:, carne si produse de carne, brinza topita
9. Determinarea continutului de azotiti , metoda Griess din:preparate din carne

LSVSA VASLUI

1. Metoda orizontală pentru numărarea stafilococilor coagulaza – pozitivi (Staphilococcus aureus și alte specii) tehnica pe mediu de agar Baird – Parker si tehnica pe mediu cu plasmă de iepure și fibrinogen din produse alimentare
2. Metoda orizontală pentru enumerarea microorganismelor.Stabilirea numărului de unități formatoare de colonii de microorganisme.Metoda numărării coloniilor la 30⁰C din produse alimentare
- 3.Determinarea gradului de oxidare a grăsimilor prin reacția Kreis din: carne, produse din carne
- 4.Determinarea conținutului de apă din: carne, produse din carne
- 5.Determinarea gradului de oxidare a grăsimilor prin reacția Kreis din: carne, produse din carne
- 6.Determinarea conținutului de apă din: carne, produse din carne