

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 349/2019 ze dne: 9. 7. 2019**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:

MVDr. Šotola s.r.o.

Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normy identifikující zkušební postupy.

Laboratoř uplatňuje flexibilní přístup k rozsahu akreditace upřesněný v dodatku.

Aktuální seznam činností prováděných v rámci flexibilního rozsahu je k dispozici v laboratoři u vedoucího laboratoře.

Zkoušky:

Pořadové číslo 1)	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody	Předmět zkoušky
1	Kultivační průkaz a stanovení mikrobiální kontaminace specifickými a nespecifickými mikroorganismy	SOP – M - IM č. 1 ^{A1)} (ČSN ISO 18415, ČSN EN 12353)	Potraviny a suroviny ^{oo} , kosmetické a desinfekční přípravky
2	Stanovení celkového počtu mikroorganismů kultivačně	SOP – M – IM č. 29 (ČSN EN ISO 4833 - 1, ČSN EN ISO 4833 - 2)	Potraviny a suroviny ^{oo}
3	Stanovení počtu a průkaz aerobních mezofilních bakterií kultivačně	SOP – M – IM č. 33 (ČSN EN ISO 21149)	Kosmetické a desinfekční přípravky
4	Stanovení počtu koliformních mikroorganismů kultivačně	ČSN ISO 4832	Potraviny a suroviny ^{oo}
5	Stanovení počtu kvasinek a plísní kultivačně	SOP – M - IM č. 6 (ČSN ISO 21527-1, ČSN ISO 21527-2)	Potraviny a suroviny ^{oo}
6	Stanovení počtu kvasinek a plísní kultivačně	ČSN EN ISO 16212	Kosmetické a desinfekční přípravky
7	Stanovení počtu koaguláza pozitivních stafylokoků kultivačně	ČSN EN ISO 6888 - 1	Potraviny a suroviny ^{oo} , vody ⁸⁾
8	Průkaz <i>Staphylococcus aureus</i> kultivačně	ČSN EN ISO 22718	Kosmetické a desinfekční přípravky
9	Průkaz a stanovení počtu bakterií čeledi <i>Enterobacteriaceae</i> technikou počítání kolonií kultivačně	ČSN EN ISO 21528 - 1 ČSN EN ISO 21528 - 2	Potraviny a suroviny ^{oo}
10	Průkazu bakterií rodu <i>Salmonella</i> kultivačně	ČSN EN ISO 6579 - 1	Potraviny a suroviny ^{oo}
11	Stanovení počtu <i>Clostridium perfringens</i> , technika počítání kolonií	ČSN EN ISO 7937	Potraviny a suroviny ^{oo}
12	Stanovení počtu mezofilních anaerobních sporotvorných mikrobů kultivačně	SOP – M – IM č. 16 ^{A1)}	Potraviny a suroviny ^{oo}
13	Stanovení počtu <i>Bacillus cereus</i> kultivačně	ČSN EN ISO 7932	Potraviny a suroviny ^{oo}

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 349/2019 ze dne: 9. 7. 2019**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:

MVDr. Šotola s.r.o.

Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

Pořadové číslo 1)	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody	Předmět zkoušky
14	Průkaz bakterií rodu <i>Shigella</i> kultivačně	SOP – M – IM č. 13 (ČSN EN ISO 21567)	Potraviny a suroviny ^{oo}
15	Detekce inhibičních látek 4-plotnová metoda	SOP – M – IM č. 2 ^{A1)}	Mléko, mléčné výrobky ^{oo}
16	Stanovování reziduí inhibičních látek 4-plotnová metoda	SOP – M – IM č. 3 ^{A1)}	Mléko, vejce, maso ^{oo}
17	Stanovení mezofilních anaerobních mikroorganismů kultivačně	SOP – M – IM č. 27 (ČSN 570162)	Potraviny a suroviny, konzervy ^{oo}
18	Stanovení psychofilních mikroorganismů kultivačně	SOP – M - IM č. 4 ^{A1)}	Potraviny a suroviny ^{oo}
19	Stanovení počtu enterokoků kultivačně	SOP – M - IM č. 5 ^{A1)}	Potraviny a suroviny ^{oo}
20	Průkaz a stanovení počtu <i>Listeria monocytogenes</i> kultivačně	ČSN EN ISO 11290 -1 ČSN EN ISO 11290 -2	Potraviny a suroviny ^{oo}
21	Průkaz a stanovení počtu bakterií <i>Campylobacter jejuni</i> kultivačně	SOP – M – IM č. 35 (ČSN EN ISO 10272 - 1, ČSN EN ISO 10272-2)	Potraviny a suroviny ^{oo} , stěry
22	Stanovení koliformních bakterií a <i>Escherichia coli</i> membránovou filtrace	SOP – M – IM č. 22 (ČSN EN ISO 9308-1)	Pitná voda
23	Stanovení kultivovatelných mikroorganismů očkováním do živného agarového media 1. při 36 °C, 2. při 22°C	ČSN EN ISO 6222	Vody ⁽⁸⁾
24	Stanovení bakterií rodu <i>Legionella</i> kultivačně	ČSN EN ISO 11731	Vody ⁽⁸⁾ , biologický materiál, vzorky prostředí, teplá voda
25	Stanovení intestinálních enterokoků kultivačně	ČSN EN ISO 7899 - 1 ČSN EN ISO 7899 - 2	Vody ⁽⁸⁾
26	Stanovení počtu bakterií mléčného kvašení kultivačně	ČSN ISO 15214	Potraviny a suroviny ^{oo}
27	Stanovení počtu bakterií rodu <i>Lactobacillus</i> kultivačně	ČSN 560094	Potraviny a suroviny ^{oo}
28	Stanovení počtu <i>Escherichia coli</i> kultivačně	SOP – M – IM č. 21 (ČSN ISO 16649-1, ČSN ISO 16649-2)	Potraviny a suroviny ^{oo}
29	Průkaz <i>Escherichia coli</i> kultivačně	ČSN EN ISO 21150	Kosmetické a desinfekční přípravky
30	Průkaz <i>Pseudomonas aeruginosa</i> a ostatních druhů rodu <i>Pseudomonas</i> kultivačně	ČSN EN ISO 13720	Potraviny a suroviny ^{oo}



**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 349/2019 ze dne: 9. 7. 2019**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:

MVDr. Šotola s.r.o.

Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

Pořadové číslo 1)	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody	Předmět zkoušky
31	Průkaz <i>Pseudomonas aeruginosa</i> kultivačně	ČSN EN ISO 22717	Kosmetické a desinfekční přípravky
32	Stanovení mikrobiální kontaminace výplachovou metodou	SOP – M – IM č. 30 (ČSN 560100 čl. 148)	Prostředí potravinářských provozů
33	Průkaz a stanovení počtu mikrobů rodu <i>Proteus</i> kultivačně	SOP – M – IM č. 28 (ČSN 560100 čl. 81)	Potraviny a suroviny °°
34	Termostatová zkouška	SOP – M – IM č. 17 ^{A1)}	Potraviny a suroviny °°, konzervy
35	Zkouška na hermetičnost obalů	SOP – M – IM č. 18 ^{A1)}	Potraviny a suroviny °°
36	Průkaz <i>Listeria monocytogenes</i> kultivačně	SOP – M – IM č. 19 ^{A1)}	Suroviny a stěry z prostředí
37	Vyšetření stěrů z potravinářských závodů kultivačně	SOP – M - IM č. 8 ^{A1)}	Prostředí potravinářských závodů
38	Stanovení <i>Yersinia enterocolitica</i> kultivačně	ČSN EN ISO 10 273	Potraviny a suroviny °°
39	Typizace určených druhů mikroorganismů metodou mikrodestiček	SOP – M – IM č. 15 (Lachema – firemní literatura výrobce)	Mikrobiální kultury, izoláty
40	Stanovení <i>Listeria monocytogenes</i> imunodetekcí – miniVIDAS	SOP – M – IM č. 9 (BioMerieux – firemní literatura výrobce)	Potraviny a suroviny °°, stěry
41	Stanovení bakterií <i>Salmonella</i> imunodetekcí – miniVIDAS	SOP – M – IM č. 10 (BioMerieux – firemní literatura výrobce)	Potraviny a suroviny °°, stěry
42	Stanovení účinnosti sterilizačních přístrojů biologickými indikátory	SOP – M – IM č. 12 (Vyhl. MZd č. 195/2005 Sb.)	Sterilizační přístroje
43	Stanovení bakteriálních toxinů imunodetekcí -miniVIDAS	SOP – M – IM č. 11 (BioMerieux – firemní literatura výrobce)	Potraviny a suroviny °°
44	Hodnocení antimikrobiální ochrany kosmetického výrobku kultivačně	SOP – M – IM č. 7 (ČSN EN ISO 11930)	Kosmetické přípravky
45	Stanovení <i>Pseudomonas aeruginosa</i> metodou membránových filtrů	SOP - M – IM č. 23 (ČSN EN ISO 16266)	Vody ⁽⁸⁾
46	Stanovení počtu <i>Clostridium perfringens</i> metodou membránových filtrů	SOP – M – IM č. 24 (Vyhl. MZd č.252/2004 Sb. v pl.zn., příl.č.6)	Vody ⁽⁸⁾
47	Stanovení počtu siřičitanů redukujících anaerobů kultivačně	SOP – M – IM č. 25 (ČSN EN 26461-2)	Vody ⁽⁸⁾



**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 349/2019 ze dne: 9. 7. 2019**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:

MVDr. Šotola s.r.o.

Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

Pořadové číslo 1)	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody	Předmět zkoušky
48	Stanovení termotolerantních koliformních bakterií – metodou membránových filtrů	SOP – M – IM č. 20 (ČSN 757835)	Vody ⁽⁸⁾
49	Stanovení počtu slizotvorných bakterií rodu <i>Leuconostoc</i> kultivačně	SOP – M – IM č. 26 (ČSN 560095)	Potraviny a suroviny ^{oo}
50	Stanovení mikrobiální kontaminace ovzduší sedimentační metodou	SOP – M – IM č. 31 (ČSN 560100 čl. 150, AHEM č. 1/2002)	Prostředí potravinářských provozů
51	Průkaz bakterií rodu <i>Salmonella</i> kultivační metodou	SOP – M – IM č. 34 (ČSN EN ISO 6579/A 2002A, příl. D)	Trusy zvířat a vzorky z prostředí průvýroby
52	Stanovení indikátorových organismů kultivačně	SOP – M – IM č. 32 (AHEM č. 1/2008)	Kaly
53	Průkaz přítomnosti bakterií rodu <i>Salmonella</i> kultivačně	ČSN ISO 19250	Vody ⁽⁸⁾
54	Stanovení bakterií rodu <i>Campylobacter</i> imunodetekcí - miniVIDAS	SOP – M – IM č. 36 (BioMerieux – firemní literatura výrobce)	Potraviny a suroviny ^{oo}
55-59	Neobsazeno		
60	Senzorické vlastnosti vod a jejich hodnocení	SOP – S – IM č. 1 (TNV 757340, ČSN EN 1622)	Pitná voda
61	Senzorické zkoušení potravinářských výrobků zkouškami popisnými	SOP – S – IM č. 2 (ČSN EN ISO 4120, ČSN ISO 8587, ČSN EN ISO 5495)	Potravinářské výrobky
62	Stanovení pH (potenciometricky)	SOP – CH – IM č. 1 – část A (ČSN ISO 11289)	Potraviny a suroviny ^{oo}
63	Stanovení pH (potenciometricky)	SOP – CH – IM č. 1 – část B (ČSN 68 1504)	Kosmetické přípravky
64	Stanovení pH (potenciometricky)	SOP – CH – IM č. 1 – část C (ČSN ISO 10523)	Pitná voda
65	Stanovení celkového obsahu chloru (komerční set MERCK)	SOP – CH – IM č. 2 (metodika firmy MERCK)	Pitná voda
66	Stanovení konduktivity (konduktometricky)	SOP – CH – IM č. 3 (ČSN EN 27888)	Pitná voda
67	Stanovení zákalu (nefelometricky)	SOP – CH – IM č. 4 (ČSN EN ISO 7027-1)	Pitná voda
68*	Stanovení volného chloru (komerční set MERCK)	SOP – CH – IM č. 5 (metodika firmy MERCK)	Pitná voda
69	Stanovení amonných iontů (spektrofotometricky)	SOP – CH – IM č. 6 (ČSN ISO 7150-1)	Pitná voda

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 349/2019 ze dne: 9. 7. 2019**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:

MVDr. Šotola s.r.o.

Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

Pořadové číslo 1)	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody	Předmět zkoušky
70	Stanovení dusitanů (spektrofotometricky)	SOP – CH – IM č. 7 (ČSN EN 26777)	Pitná voda
71	Stanovení dusičnanů (reflektometricky)	SOP – CH – IM č. 8 - část A (metodika firmy MERCK)	Pitná voda
72	Stanovení síranů (titračně)	SOP – CH – IM č. 9 (ČSN 757477)	Pitná voda
73	Stanovení chloridů (titračně)	SOP – CH – IM č. 10 (ČSN ISO 9297)	Pitná voda
74	Stanovení chemické spotřeby kyslíku manganistanem (titračně)	SOP – CH – IM č. 11 (ČSN EN ISO 8467)	Pitná voda
75	Stanovení volného amoniaku (mikrodifuzní metodou)	SOP – CH - IM č. 12 ⁺¹⁾	Maso, konzervy, ryby, výrobky z masa a ryb
76	Stanovení dusitanu sodného (spektrofotometricky)	SOP – CH – IM č. 13 - část A (ČSN EN 12014-3)	Potraviny a suroviny ^{oo}
77	Stanovení chloridu sodného (potenciometricky)	SOP – CH – IM č. 14 – část A (ČSN ISO 1841-2)	Potraviny a suroviny ^{oo}
78	Stanovení chloridu sodného (titračně)	SOP – CH – IM č. 14 – část B (ČSN 570185)	Potraviny a suroviny ^{oo}
79	Stanovení obsahu tuku extrakční metodou (gravimetricky) a stanovení tuku v sušině (výpočtem)	SOP – CH – IM č. 15 – část A (ČSN ISO 1443)	Potraviny a suroviny ^{oo}
80	Stanovení obsahu tuku extrakční metodou – bez hydrolyzy (gravimetricky)	SOP – CH – IM č. 15 – část B (ČSN ISO 1443)	Potraviny a suroviny ^{oo}
81	Stanovení volného tuku (gravimetricky)	SOP – CH – IM č. 15 – část C (ČSN ISO 1444)	Potraviny a suroviny ^{oo}
82	Stanovení obsahu sušiny, vlhkosti (gravimetricky)	SOP – CH – IM č. 16 – část A (ČSN 576021)	Potraviny a suroviny ^{oo}
83	Stanovení obsahu popele a popele v kyselině nerozpustného (gravimetricky)	SOP – CH – IM č. 16 – část B, část C (ČSN 560116-4)	Potraviny a suroviny ^{oo}
84	Stanovení titrační kyselosti (titračně)	SOP – CH – IM č. 17 (ČSN 570190, ČSN 570105)	Potraviny a suroviny ^{oo}
85	Průkaz tepelného ošetření vizuálním posouzením	SOP – CH – IM č. 18 (ČSN 57 0530)	Potraviny a suroviny ^{oo}
86	Průkaz provářenosti masných výrobků koagulačním testem	SOP – CH – IM č. 19 ⁺²⁾	Maso, masné výrobky
87	Důkaz epihydraldehydu - žluklost tuku vizuálním posouzením	SOP – CH – IM č. 20 (ČSN 580100)	Tuky a oleje



**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 349/2019 ze dne: 9. 7. 2019**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:

MVDr. Šotola s.r.o.

Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

Pořadové číslo 1)	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody	Předmět zkoušky
88	Stanovení čísla kyselosti (titračně)	SOP – CH – IM č. 21 (ČSN EN 14104)	Tuky a oleje
89	Stanovení peroxidového čísla tuku (jodometricky)	SOP – CH – IM č. 22 (ČSN EN ISO 3960)	Tuky a oleje
90	Stanovení biogenních aminů metodou TLC (histamin)	SOP – CH – IM č. 23 ⁺³⁾	Potraviny a suroviny ^{oo}
91	Stanovení Hg analyzátorem AMA 254	SOP – CH – IM č. 24 (ČSN 75 7440)	Potraviny a suroviny, vody ⁽⁸⁾ , kosmetické přípravky
92	Stanovení kovů plamenovou AAS ⁽¹⁾	SOP – CH – IM č. 25 – část A (ČSN ISO 8070, ČSN EN 14082, ČSN EN 14084)	Potraviny a suroviny ^{oo}
93	Stanovení kovů plamenovou AAS ⁽¹⁾ a stanovení celkové tvrdosti výpočtem z naměřených hodnot	SOP – CH – IM č. 25 – část B (ČSN ISO 757385)	Vody ⁽⁸⁾
94	Stanovení kovů plamenovou AAS ⁽¹⁾	SOP – CH – IM č. 25 – část C (ČSN ISO 8070, ČSN EN 14082, ČSN EN 14084)	Kosmetické přípravky
95	Stanovení kovů ETA-AAS ⁽²⁾	SOP – CH – IM č. 26 – část A (ČSN EN 14082, ČSN EN 14083)	Potraviny a suroviny ^{oo}
96	Stanovení kovů ETA-AAS ⁽²⁾	SOP – CH – IM č. 26 – část B (ČSN EN 14082)	Vody ⁽⁸⁾
97	Stanovení kovů ETA-AAS ⁽²⁾	SOP – CH – IM č. 26 – část C (ČSN EN 14083)	Kosmetické přípravky
98	Stanovení obsahu kyseliny sorbové a kyseliny benzoové metodou HPLC/UV	SOP – CH – IM č. 27 ⁺⁴⁾	Potraviny a suroviny ^{oo}
99	Stanovení obsahu histamINU metodou HPLC/UV	SOP – CH – IM č. 28 ⁺⁵⁾	Potraviny a suroviny ^{oo}
100	Stanovení mykotoxinu Deoxynivalenolu metodou HPLC/UV	SOP – CH – IM č. 29 (ČSN EN 15891, ČSN EN 15791, aplikační listy VICAM)	Potraviny a suroviny ^{oo}
101	Stanovení mykotoxinu Zearalenonu metodou HPLC/RF	SOP – CH – IM č. 30 (ČSN EN 15850, ČSN EN 15792, aplikační listy VICAM)	Potraviny a suroviny ^{oo}
102	Stanovení mykotoxinu Ochratoxinu A metodou HPLC/RF	SOP – CH – IM č. 31 (ČSN EN 14132, aplikační listy VICAM)	Potraviny a suroviny ^{oo}



**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 349/2019 ze dne: 9. 7. 2019**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:

MVDr. Šotola s.r.o.

Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

Pořadové číslo 1)	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody	Předmět zkoušky
103	Stanovení mykotoxinů Aflatoxin B1, suma aflatoxinů B1, B2, G1, G2 metodou HPLC/RF	SOP – CH – IM č. 32 (ČSN EN 14123, ČSN EN ISO 16050, aplikační listy VICAM)	Potraviny a suroviny ^{oo}
104	Stanovení mykotoxinů metodou ELISA ⁽³⁾ - komerční set (Ridascreen)	SOP – CH – IM č. 33 (návod od komerčního setu R-Biopharm)	Potraviny a suroviny ^{oo}
105	Stanovení alergenu lepku metodou ELISA ⁽⁴⁾ - komerční set (Ridascreen)	SOP – CH – IM č. 34 – část A (návod od komerčního setu R-Biopharm)	Potraviny a suroviny ^{oo}
106	Stanovení alergenů metodou ELISA ⁽⁴⁾ -komerční sety (Veratox, Ridascreen)	SOP – CH – IM č. 34 – část B (návod od komerčního setu R-Biopharm, Neogen)	Potraviny a suroviny ^{oo}
107	Stanovení aktivity vody - a_w na přístroji LabMaster	SOP – CH – IM č. 35 (návod firmy Novasina)	Potraviny a suroviny ^{oo}
108	Stanovení dusíku, dusíkatých láték, obsahu bílkovin dle Kjeldahla a energetické hodnoty, soli, obsahu masa, volné vody (výpočtem z naměřených hodnot) a poměr vlhkost/CB	SOP – CH – IM č. 36 (Nařízení komise (ES) č.2004/2002, Nařízení komise (ES) č. 543/2008, ČSN ISO 1871)	Potraviny a suroviny ^{oo}
109	Stanovení obsahu čistých svalových bílkovin, hydroxyprolinu a kolagenu (spektrofotometricky)	SOP – CH – IM č. 37 (ISO 3496)	Potraviny a suroviny ^{oo}
110	Stanovení obsahu fosforu a polyfosfátu (spektrofotometricky)	SOP – CH – IM č. 38 ⁺⁶⁾	Potraviny a suroviny ^{oo}
111	Stanovení obsahu celkového cukru, redukujících cukrů a sacharosy (titračně) a sacharidů (výpočtem z naměřených hodnot)	SOP – CH – IM č. 39 (ČSN 56 0146 - 5, ČSN 467092-22)	Potraviny a suroviny ^{oo}
112	Stanovení obsahu škrobu (polarimetricky)	SOP – CH – IM č. 40 ⁺⁷⁾	Potraviny a suroviny ^{oo}
113	Stanovení hrubé vlákniny oxidační hydrolýzou	SOP – CH – IM č. 41 ⁺⁸⁾	Potraviny a suroviny ^{oo}
114	Stanovení mastných kyselin v rostlinných a živočišných tucích metodou GC/FID ⁽⁵⁾	SOP – CH – IM č. 42 (ČSN ISO 5508)	Potraviny a suroviny ^{oo}
115	Stanovení chlorovaných pesticidů a PCB metodou GC/MS ⁽⁶⁾	SOP – CH – IM č. 43 – část A (ČSN EN 1528-1, ČSN EN 1528-2, ČSN EN 1528-3, ČSN EN 1528-4)	Potraviny a suroviny ^{oo}



**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 349/2019 ze dne: 9. 7. 2019**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:

MVDr. Šotola s.r.o.

Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

Pořadové číslo 1)	Přesný název zkušebního postupu/metody	Identifikace zkušebního postupu/metody	Předmět zkoušky
116	Stanovení chlorovaných pesticidů a PCB metodou GC/MS ⁽⁶⁾	SOP – CH – IM č. 43 – část B (ČSN EN ISO 6468)	Vody ⁽⁸⁾
117	Stanovení vybraných pesticidů metodou GC/MS ⁽⁷⁾	SOP – CH – IM č. 44 (ČSN EN 1528-1, ČSN EN 1528-2, ČSN EN 1528-3, ČSN EN 1528-4)	Potraviny a suroviny °°
118	Stanovení barvy vody (spektrofotometricky)	SOP – CH – IM č. 45 (ČSN EN ISO 7887)	Vody ⁽⁸⁾
119	Stanovení kyseliny octové metodou HPLC/UV	SOP – CH – IM č. 46 ⁺⁹⁾	Potraviny a suroviny °°
120	Stanovení alergenů – komerční set (Ridascreen)	SOP – CH – IM č. 47 (návod od komerčního setu R-Biopharm)	Potraviny a suroviny °°, stěry
121*	Stanovení teploty	ČSN 757342	Vody ⁽⁸⁾
122	Stanovení refraktometrické sušiny	SOP – CH – IM č. 48 (ČSN 560246, ČSN ISO 2173)	Potraviny a suroviny °°
123	Stanovení hmotnosti, hmotnosti obsahu a hmotnostního podílu a glazury	SOP – CH – IM č. 49 (ČSN 57 0146-3, ČSN 57 5019, ČSN 46 3195, ČSN 56 0246-5)	Potraviny a suroviny °°
124	Stanovení dusičnanů (spektrofotometricky)	SOP – CH – IM č. 8 – část B (ČSN ISO 7890-3)	Pitná voda
125	Stanovení dusitanu sodného (titračně)	SOP – CH – IM č. 13 – část B (ČSN 58 0111)	Suroviny
126	Stanovení alkalické fosfatázy (spektrofotometricky)	SOP – CH – IM č. 50 (ČSN ISO 3356)	Potraviny a suroviny °°
127	Stanovení laktózy – komerční set (Megazyme)	SOP – CH – IM č. 51 (návod od komerčního setu Megazyme)	Potraviny a suroviny °°

¹⁰v případě, že laboratoř je schopna provádět zkoušky mimo své stálé prostory, jsou tyto zkoušky u pořadového čísla označeny hvězdičkou



**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 349/2019 ze dne: 9. 7. 2019**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:

MVDr. Šotola s.r.o.

Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

Dodatek:

Flexibilní rozsah akreditace

Pořadová čísla zkoušek
40, 41, 43, 54, 64 - 74, 92 - 106, 114-117, 120, 124, 127

Laboratoř může modifikovat v dodatku uvedené zkušební metody v dané oblasti akreditace při zachování principu měření.

U zkoušek v dodatku neuvedených nemůže laboratoř uplatňovat flexibilní přístup k rozsahu akreditace

Vzorkování:

Pořadové číslo	Přesný název postupu odběru vzorku	Identifikace postupu odběru vzorku	Předmět odběru
1	Odběr vzorků potravin	SOP – IM č.1 (ČSN 560130 - 2, ČSN 560160 - 1, ČSN ISO 1839, ČSN ISO 7516, ČSN 580703 - 2, ČSN 580180, ČSN 560520 - 2, ČSN ISO 3100 - 1, ČSN ISO 3100 - 2, ČSN EN ISO 707, ČSN 560512 - 2, ČSN 560116 - 2, ČSN 560081, ČSN ISO 7218, ČSN 560290 - 2, ČSN 588752)	Potraviny
2	Odběr vzorků pitné vody	SOP – IM č.2 (ČSN EN ISO 5667 - 1, ČSN EN ISO 5667 - 3, ČSN ISO 5667 - 5, ČSN EN ISO 5667 - 14, ČSN EN ISO 19458)	Pitná voda
3	Odběr stérů prostředí	SOP – IM č.3 (ČSN ISO 18593)	Prostředí potravinářských provozů
4	Odběr vzorků vzduchu sedimentační metodou	SOP – IM č.4 (ČSN 56 0100 čl. 150)	Prostředí potravinářských provozů



**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 349/2019 ze dne: 9. 7. 2019**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:

MVDr. Šotola s.r.o.

Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

Vysvětlivky a použité zkratky:

Zkratka	Termín, popis, označení
AAS	atomová absorpční spektrometrie
TLC	tenkovrstvá chromatografie
HPLC/UV	vysokoúčinná kapalinová chromatografie/UV detekce
HPLC/RF	vysokoúčinná kapalinová chromatografie/fluorescenční detekce
GC/FID	plynová chromatografie/plamenoionizační detekce
GC/MS	plynová chromatografie/hmotnostní detekce
ELISA	imunoenzymatická kompetitivní metoda
PCB	polychlorované bifenyly
SOP	standartní operační postup (vlastní postup laboratoře vycházející z norem, legislativy nebo literatury)
IM	interní metodika
M	mikrobiologie
CH	chemie
A1)	standardní operační postup - interní metodika - postup převzat z veterinárních laboratorních metodik (1991)
A2)	standardní operační postup - interní metodika převzato z metodických doporučení a doporučených postupů SZÚ Praha (1997)
oo	výrobky určené pro lidskou výživu a ke krmení zvířat
(8)	vody = pitná voda, balená pitná voda, minerální voda, povrchová voda, podzemní voda, voda ke koupání



**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 349/2019 ze dne: 9. 7. 2019**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:

MVDr. Šotola s.r.o.

Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

Rozsah stanovených parametrů:

Pořadové číslo	Název SOP – Seznam analytů
92, 94	Stanovení kovů plamenovou AAS (1) stanovení Cd, Pb, Na, Ni, Mn, K, Cu, Zn, Fe, Mg, Ca, Sn, Al
93	Stanovení kovů plamenovou AAS (1) stanovení Cd, Pb, Na, Ni, Mn, Cu, Fe, Mg, Ca, Sn, Al
95, 97	Stanovení kovů ETA-AAS (2) stanovení As, Cr, Cd, Pb,
96	Stanovení kovů ETA-AAS (2) stanovení As, Cr, Se, Cd, Pb, Al
104	Stanovení mykotoxinů metodou ELISA (3) Deoxynivalenol, Zearalenon, Aflatoxiny, Ochratoxin, T2 – toxin, Fumonisin
105	Stanovení alergenů metodou ELISA (4) lepek
106	Stanovení alergenů metodou ELISA (4) alergen arašíd, mléčný alergen, sójový alergen, vaječný alergen, alergen hořčice
114	Stanovení mastných kyselin v rostlinných a živočišných tucích metodou GC/FID (5) butanová(C4:0), kapronová(C6:0), kaprylová(C8:0), stanovení mastných kyselin – kaprinová(C10:0), undekanová(C11:0), laurová(C12:0), tridekanová(C13:0), myristová(C14:0), myristolejová(C14:1), pentadekanová(C15:0), pentadecenová(C15:1), palmitová(C16:0), palmitolejová(C16:1), heptadekanová(C17:0), heptadecenová(C17:1), stearová(C18:0), elaidová(C18:1n9t), olejová(C18:1n9c), linoleelaidová(C18:2n6t), linolová(C18:2n6c), arachová(C20:0), linolenová(C18:3n6), eikosenová(C20:1), heneikosanová(C18:3n3), eikosadienová(C21:0), behenová(C22:0), eikosatrienová(C20:3n6), eruková(C22:1n9), arachidonová(C20:4n6), tricosanová(C23:0), docosadienová(C22:2n6), eikosapentaeonová(C20:5n3), lignocerová(C24:0), nervonová(C24:1), dokosahexaenová(C22:6n3), sumy mastných kyselin: nasycené, mononenasycené, polynenasycené, omega-3, omega-6, transmastné kyseliny
115, 116	Stanovení chlorovaných pesticidů a PCB metodou GC/MS (6) stanovení chlorovaných pesticidů a PCB - aldrin, o,p-DDD, p,p-DDD, o,p-DDT, p,p-DDT, o,p-DDE, p,p-DDE, endrin, alfa-HCH, beta-HCH, lindan, delta- HCH, dieldrin, heptachlor, hexachlorbenzen, heptachlorepoxyd, PCB (28, 52, 101, 118, 138, 153, 180), cypermethrin
117	Stanovení vybraných pesticidů metodou GC/MS (7) dichlorvos, propanil, parathionmethyl, chlorpyrifosmethyl, pirimiphosmethyl, malathion, malaoxon, oxadiazon, permethrin trans,cis, deltamethrin
120	Stanovení alergenů metodou ELISA (8) mléčný alergen, vaječný alergen, alergen gliadin/gluten, alergen hořčice, alergen sója



**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 349/2019 ze dne: 9. 7. 2019**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005:

MVDr. Šotola s.r.o.

Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

IDENTIFIKACE ZKUŠEBNÍHO POSTUPU / METODY:

Pořadové číslo	Pořadové číslo specifikace	Identifikace zkušebního postupu / metody
75	+1)	<i>Helclová M., Klímová M., Pavelka J., Sásik M., Žilková J.: Veterinární laboratorní metodiky – Chemie potravin všeobecná část. 1. vydání. Bratislava: Státní veterinární správa ČR, Štátна veterinárna správa SR, s. 118.</i> <i>Svoboda J., Praktická cvičení v hygieně potravin. Praha SPN.</i>
86	+2)	<i>Helclová M., Klímová M., Pavelka J., Sásik M., Žilková J.: Veterinární laboratorní metodiky – Chemie potravin - všeobecná část. 1. vydání. Bratislava: Státní veterinární správa ČR, Štátna veterinárna správa SR, 1990.</i>
90	+3)	<i>Helclová M., Klímová M., Pavelka J., Sásik M., Žilková J.: Veterinární laboratorní metodiky – Chemie potravin – všeobecná část. 1. vydání. Bratislava: Státní veterinární správa ČR, Štátna veterinárna správa SR, 1990</i>
98	+4)	<i>J. Davídek a kol. Laboratorní příručka analýzy potraviny, 1997</i> <i>Aplikační list - Phenomenex</i>
99	+5)	<i>Helclová M., Klímová M., Pavelka J., Sásik M., Žilková J. Veterinární laboratorní metodiky. Chemie potravin – všeobecná část. Bratislava, 1990.</i> <i>Hwang, Chang, Shiuia, Chai. High performance liquid chromatographic determination of biogenic amines in fish implicated in food poisoning. Journal of chromatography B, 693, 1997, 23 – 30.</i>
110	+6)	<i>Věstník Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, ročník IV., 2005</i>
112	+7)	<i>Věstník Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, ročník IV., 2005</i>
113	+8)	<i>Chemické rozbory v zemědělských laboratořích, Ing. Petr Javorský, CSc.</i>
119	+9)	<i>Aplikační list - Phenomenex – HPLC Certificate of Quality Assurance – Measured Parameters Based on the ACETIC ACID Peak</i>

