

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 55/2023 ze dne: 7. 2. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

MVDr. Šotola s.r.o.
Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčková 3041/127, 767 01 Kroměříž

Laboratoř uplatňuje flexibilní přístup k rozsahu akreditace upřesněný v dodatku.

Aktuální seznam činností prováděných v rámci flexibilního rozsahu má laboratoř k dispozici u vedoucího laboratoře.

Zkoušky:

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody ²	Předmět zkoušky
1	Kultivační průkaz a stanovení mikrobiální kontaminace specifickými a nespětickými mikroorganismy	SOP – M - IM č. 1 ⁵ (ČSN ISO 18415, ČSN EN 12353)	Potraviny a suroviny ⁶ , 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 ⁶
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 ⁶
5	Stanovení počtu kvasinek a plísni kultivačně	SOP – M - IM č. 6 (ČSN ISO 21527-1, ČSN ISO 21527-2)	Potraviny a suroviny ⁶
6	Stanovení počtu kvasinek a plísni kultivačně	ČSN EN ISO 16212	Kosmetické a desinfekční přípravky
7	Stanovení počtu koaguláza pozitivních stafylokoků kultivačně	ČSN EN ISO 6888-1	Potraviny a suroviny ⁶ , vody ⁷
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> kultivačně	ČSN EN ISO 21528-1 ČSN EN ISO 21528-2	Potraviny a suroviny ⁶
10	Průkaz bakterií rodu <i>Salmonella</i> kultivačně	ČSN EN ISO 6579-1	Potraviny a suroviny ⁶
11	Stanovení počtu <i>Clostridium perfringens</i> , technika počítání kolonií	ČSN EN ISO 7937	Potraviny a suroviny ⁶
12	Stanovení počtu mezofilních anaerobních sporetvorných mikrobů kultivačně	SOP – M – IM č. 16 ⁵	Potraviny a suroviny ⁶
13	Stanovení počtu <i>Bacillus cereus</i> kultivačně	ČSN EN ISO 7932	Potraviny a suroviny ⁶
14	Průkaz bakterií rodu <i>Shigella</i> kultivačně	SOP – M – IM č. 13 (ČSN EN ISO 21567)	Potraviny a suroviny ⁶

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 55/2023 ze dne: 7. 2. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

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 ²	Předmět zkoušky
15	Detekce inhibičních látek 4-plotnová metoda	SOP – M – IM č. 2 ⁵	Mléko, mléčné výrobky ⁶
16	Stanovování reziduí inhibičních látek 4-plotnová metoda	SOP – M – IM č. 3 ⁵	Mléko, vejce, maso ⁶
17	Stanovení počtu mezofilních anaerobních mikroorganismů kultivačně	SOP – M – IM č. 27 (ČSN 570162:1985)	Potraviny a suroviny, konzervy ⁶
18	Stanovení počtu psychrofilních mikroorganismů kultivačně	SOP – M - IM č. 4 ⁵	Potraviny a suroviny ⁶
19	Stanovení počtu enterokoků kultivačně	SOP – M - IM č. 5 ⁵	Potraviny a suroviny ⁶
20	Průkaz a stanovení počtu <i>Listeria spp.</i> a <i>Listeria monocytogenes</i> kultivačně	ČSN EN ISO 11290-1 ČSN EN ISO 11290-2	Potraviny a suroviny ⁶
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 ⁶ , stěry
22	Stanovení koliformních bakterií a <i>Escherichia coli</i> membránovou filtrací	SOP – M – IM č. 22 (ČSN EN ISO 9308-1)	Pitná voda
23	Stanovení kultivovatelných mikroorganismů očkovaním do živného agarového média 1. při 36°C, 2. při 22°C	ČSN EN ISO 6222	Vody ⁷
24	Stanovení bakterií rodu <i>Legionella</i> kultivačně	ČSN EN ISO 11731	Vody ⁷ , biologický materiál, vzorky prostředí, teplá voda
25	Stanovení intestinálních enterokoků kultivačně	ČSN EN ISO 7899-2	Vody ⁷
26	Stanovení počtu bakterií mléčného kvašení kultivačně	ČSN ISO 15214	Potraviny a suroviny ⁶
27	Stanovení počtu bakterií rodu <i>Lactobacillus</i> kultivačně	ČSN 560094	Potraviny a suroviny ⁶

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 55/2023 ze dne: 7. 2. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

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 ²	Předmět zkoušky
28	Stanovení počtu <i>Escherichia coli</i> kultivačně	SOP – M – IM č. 21 (ČSN ISO 16649-1, ČSN ISO 16649-2)	Potraviny a suroviny ⁶
29	Průkaz <i>Escherichia coli</i> kultivačně	ČSN EN ISO 21150	Kosmetické a desinfekční přípravky
30	Stanovení počtu presumptivních bakterií <i>Pseudomonas aeruginosa</i> a <i>Pseudomonas spp.</i> kultivačně	ČSN EN ISO 13720	Potraviny a suroviny ⁶
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 560100:1970 čl. 148)	Prostředí potravinářských provozů
33	Průkaz a stanovení počtu mikrobů rodu <i>Proteus</i> kultivačně	SOP – M – IM č. 28 (ČSN 560100:1970 čl. 81)	Potraviny a suroviny ⁶
34	Termostatová zkouška	SOP – M – IM č. 17 ⁵	Potraviny a suroviny ⁶ , konzervy
35	Zkouška na hermetičnost obalů	SOP – M – IM č. 18 ⁵	Potraviny a suroviny ⁶
36	Průkaz <i>Listeria monocytogenes</i> a <i>Listeria spp.</i> kultivačně	SOP – M – IM č. 19 ⁵	Suroviny ⁶ a stěry z prostředí
37	Vyšetření stěrů z potravinářských závodů kultivačně	SOP – M – IM č. 8 ⁵	Prostředí potravinářských závodů
38	Průkaz <i>Yersinia enterocolitica</i> kultivačně	ČSN EN ISO 10 273	Potraviny a suroviny ⁶
39	Typizace určených druhů mikroorganismů metodou mikrodestiček	SOP – M – IM č. 15 (návod firmy Lachema)	Mikrobiální kultury, izoláty
40	Stanovení <i>Listeria monocytogenes</i> a <i>Listeria spp.</i> imunodetekcí – miniVIDAS	SOP – M – IM č. 9 (BioMerieux – firemní literatura výrobce)	Potraviny a suroviny ⁶ , stěry
41	Stanovení bakterií <i>Salmonella</i> imunodetekcí – miniVIDAS	SOP – M – IM č. 10 (BioMerieux – firemní literatura výrobce)	Potraviny a suroviny ⁶ , stěry

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 55/2023 ze dne: 7. 2. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

MVDr. Šotola s.r.o.
Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody ²	Předmět zkoušky
42	Stanovení účinnosti sterilizačních přístrojů biologickými indikátory	SOP – M – IM č. 12 (AHEM 1/2014)	Sterilizační přístroje
43	Stanovení bakteriálních toxinů imunodetekcí - miniVIDAS	SOP – M – IM č. 11 (BioMerieux – firemní literatura výrobce)	Potraviny a suroviny ⁶
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 ⁷
46	Stanovení počtu <i>Clostridium perfringens</i> metodou membránových filtrů	SOP – M – IM č. 24 (Vyhl. MZ č.252/2004 Sb. v pl.zn., příl.č.6)	Vody ⁷
47	Stanovení počtu siřičitany redukujících anaerobů kultivačně	SOP – M – IM č. 25 (ČSN EN 26461-2)	Vody ⁷
48	Stanovení termotolerantních koliformních bakterií – metodou membránových filtrů	SOP – M – IM č. 20 (ČSN 757835)	Vody ⁷
49	Stanovení počtu slizotvorných bakterií rodu <i>Leuconostoc</i> kultivačně	SOP – M – IM č. 26 (ČSN 560095)	Potraviny a suroviny ⁶
50	Stanovení mikrobiální kontaminace ovzduší sedimentační metodou	SOP – M – IM č. 31 (ČSN 560100 čl. 150, AHEM č. 4/2021)	Prostředí potravinářských provozů
51	Průkaz bakterií rodu <i>Salmonella</i> kultivačně	SOP – M – IM č. 34 (ČSN EN ISO 6579/A 2002A, příl. D)	Trusy zvířat a vzorky z prostředí prvovýroby
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 ⁷
54	Stanovení bakterií rodu <i>Campylobacter</i> imunodetekcí - miniVIDAS	SOP – M – IM č. 36 (BioMerieux – firemní literatura výrobce)	Potraviny a suroviny ⁶
55	Stanovení počtu bifidobakterií kultivačně	SOP – M – IM č. 37 (ČSN ISO 29981)	Potraviny a suroviny ⁶

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 55/2023 ze dne: 7. 2. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

MVDr. Šotola s.r.o.

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

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody ²	Předmět zkoušky
56	Senzorické vlastnosti vod a jejich hodnocení	SOP – S – IM č. 1 (ČSN 757340, ČSN EN 1622)	Pitná voda
57	Senzorické zkoušení potravinářských výrobků zkouškami popisnými	SOP – S – IM č. 2 (ČSN EN ISO 4120, ČSN ISO 8587, ČSN EN ISO 5495)	Potravinářské výrobky
58	Stanovení pH potenciometricky	SOP – CH – IM č. 1 – část A (ČSN ISO 11289)	Potraviny a suroviny ⁶
59	Stanovení pH potenciometricky	SOP – CH – IM č. 1 – část B (ČSN 68 1504)	Kosmetické přípravky
60	Stanovení pH potenciometricky	SOP – CH – IM č. 1 – část C (ČSN ISO 10523)	Pitná voda
61	Stanovení celkového obsahu chloru spektrofotometricky setem MERCK	SOP – CH – IM č. 2 (metodika firmy MERCK)	Pitná voda
62	Stanovení konduktivity konduktometricky	SOP – CH – IM č. 3 (ČSN EN 27888)	Pitná voda
63	Stanovení zákalu nefelometricky	SOP – CH – IM č. 4 (ČSN EN ISO 7027-1)	Pitná voda
64*	Stanovení volného chloru spektrofotometricky setem MERCK	SOP – CH – IM č. 5 (metodika firmy MERCK)	Pitná voda
65	Stanovení amonných iontů spektrofotometricky	SOP – CH – IM č. 6 (ČSN ISO 7150-1)	Pitná voda
66	Stanovení dusitanů spektrofotometricky	SOP – CH – IM č. 7 (ČSN EN 26777)	Pitná voda
67	Stanovení dusičnanů reflektometricky	SOP – CH – IM č. 8 - část A (metodika firmy MERCK)	Pitná voda
68	Stanovení síranů titračně	SOP – CH – IM č. 9 (ČSN 757477)	Pitná voda
69	Stanovení chloridů titračně	SOP – CH – IM č. 10 (ČSN ISO 9297)	Pitná voda
70	Stanovení chemické spotřeby kyslíku manganistanem titračně	SOP – CH – IM č. 11 (ČSN EN ISO 8467)	Pitná voda
71	Stanovení volného amoniaku mikrodifuzní metodou	SOP – CH - IM č. 12 ⁴	Maso, konzervy, ryby, výrobky z masa a ryb
72	Stanovení dusitanu sodného spektrofotometricky	SOP – CH – IM č. 13 - část A (ČSN EN 12014-3)	Potraviny a suroviny ⁶
73	Stanovení chloridu sodného potenciometricky	SOP – CH – IM č. 14 – část A (ČSN ISO 1841-2)	Potraviny a suroviny ⁶

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 55/2023 ze dne: 7. 2. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

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 ²	Předmět zkoušky
74	Stanovení chloridu sodného titračně	SOP – CH – IM č. 14 – část B (ČSN 570185)	Potraviny a suroviny ⁶
75	Stanovení obsahu tuku extrakční metodou gravimetricky a tuku v sušině výpočtem z naměřených hodnot	SOP – CH – IM č. 15 – část A (ČSN ISO 1443)	Potraviny a suroviny ⁶
76	Stanovení obsahu tuku extrakční metodou – bez hydrolýzy gravimetricky	SOP – CH – IM č. 15 – část B (ČSN ISO 1443)	Potraviny a suroviny ⁶
77	Stanovení volného tuku gravimetricky	SOP – CH – IM č. 15 – část C (ČSN ISO 1444)	Potraviny a suroviny ⁶
78	Stanovení obsahu sušiny, vlhkosti gravimetricky	SOP – CH – IM č. 16 – část A (ČSN 576021)	Potraviny a suroviny ⁶
79	Stanovení obsahu popele a popele v kyselině nerozpustného gravimetricky	SOP – CH – IM č. 16 – část B, část C (ČSN 560116-4)	Potraviny a suroviny ⁶
80	Stanovení titrační kyselosti titračně	SOP – CH – IM č. 17 (ČSN 570190, ČSN 570105)	Potraviny a suroviny ⁶
81	Průkaz tepelného ošetření vizuálním posouzením	SOP – CH – IM č. 18 (ČSN 57 0530)	Potraviny a suroviny ⁶
82	Průkaz provařenosti masných výrobků koagulačním testem	SOP – CH – IM č. 19 ⁴	Maso, masné výrobky
83	Důkaz epihydrinaldehydu - žluklost tuku vizuálním posouzením	SOP – CH – IM č. 20 (ČSN 580100)	Tuky a oleje
84	Stanovení čísla kyselosti titračně	SOP – CH – IM č. 21 (ČSN EN 14104)	Tuky a oleje
85	Stanovení peroxidového čísla tuku titračně	SOP – CH – IM č. 22 (ČSN EN ISO 3960)	Tuky a oleje
86	Stanovení Hg analyzátořem AMA 254	SOP – CH – IM č. 24 (ČSN 75 7440)	Potraviny a suroviny, vody ⁷ , kosmetické přípravky
87	Stanovení kovů plamenovou AAS ³	SOP – CH – IM č. 25 – část A (ČSN ISO 8070, ČSN EN 14082, ČSN EN 14084)	Potraviny a suroviny ⁶

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 55/2023 ze dne: 7. 2. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

MVDr. Šotola s.r.o.
Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčková 3041/127, 767 01 Kroměříž

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody ²	Předmět zkoušky
88	Stanovení kovů plamenovou AAS ³ a stanovení celkové tvrdosti výpočtem z naměřených hodnot	SOP – CH – IM č. 25 – část B (ČSN ISO 757385)	Vody ⁷
89	Stanovení kovů plamenovou AAS ³	SOP – CH – IM č. 25 – část C (ČSN ISO 8070, ČSN EN 14082, ČSN EN 14084)	Kosmetické přípravky
90	Stanovení kovů ETA-AAS ³	SOP – CH – IM č. 26 – část A (ČSN EN 14082, ČSN EN 14083)	Potraviny a suroviny ⁶
91	Stanovení kovů ETA-AAS ³	SOP – CH – IM č. 26 – část B (ČSN EN 14082)	Vody ⁷
92	Stanovení kovů ETA-AAS ³	SOP – CH – IM č. 26 – část C (ČSN EN 14083)	Kosmetické přípravky
93	Stanovení obsahu kyseliny sorbové a kyseliny benzoové metodou HPLC/UV	SOP – CH – IM č. 27 ⁴	Potraviny a suroviny ⁶
94	Stanovení obsahu histaminu metodou HPLC/UV	SOP – CH – IM č. 28 ⁴	Potraviny a suroviny ⁶
95	Stanovení mykotoxinu Deoxynivalenolu metodou HPLC/UV	SOP – CH – IM č. 29 (ČSN EN 15891, ČSN EN 15791, aplikační listy VICAM)	Potraviny a suroviny ⁶
96	Stanovení mykotoxinu Zearalenonu metodou HPLC/RF	SOP – CH – IM č. 30 (ČSN EN 15850, ČSN EN 15792, aplikační listy VICAM)	Potraviny a suroviny ⁶
97	Stanovení mykotoxinu Ochratoxinu A metodou HPLC/RF	SOP – CH – IM č. 31 (ČSN EN 14132, aplikační listy VICAM)	Potraviny a suroviny ⁶
98	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 ⁶
99	Stanovení mykotoxinů metodou ELISA ³ setem Ridascreen	SOP – CH – IM č. 33 (návod od komerčního setu R-Biopharm)	Potraviny a suroviny ⁶
100	Stanovení alergenu lepku metodou ELISA ³ setem Ridascreen	SOP – CH – IM č. 34 – část A (návod od komerčního setu R-Biopharm)	Potraviny a suroviny ⁶

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 55/2023 ze dne: 7. 2. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

MVDr. Šotola s.r.o.
Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčková 3041/127, 767 01 Kroměříž

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušebního postupu / metody	Identifikace zkušebního postupu / metody ²	Předmět zkoušky
101	Stanovení alergenů metodou ELISA ³ sety Ridascreen a Veratox	SOP – CH – IM č. 34 – část B (návod od komerčního setu R-Biopharm, Neogen)	Potraviny a suroviny ⁶
102	Stanovení aktivity vody – a_w na přístroji LabMaster	SOP – CH – IM č. 35 (návod firmy Novasina)	Potraviny a suroviny ⁶
103	Stanovení dusíku, dusíkatých látek, 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 ⁶
104	Stanovení obsahu čistých svalových bílkovin, hydroxyprolinu a kolagenu spektrofotometricky	SOP – CH – IM č. 37 (ISO 3496)	Potraviny a suroviny ⁶
105	Stanovení obsahu fosforu a polyfosfátu spektrofotometricky	SOP – CH – IM č. 38 ⁴	Potraviny a suroviny ⁶
106	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 ⁶
107	Stanovení obsahu škrobu polarimetricky	SOP – CH – IM č. 40 ⁴	Potraviny a suroviny ⁶
108	Stanovení hrubé vlákniny gravimetricky	SOP – CH – IM č. 41 ⁴	Potraviny a suroviny ⁶
109	Stanovení mastných kyselin v rostlinných a živočišných tucích metodou GC/FID ³	SOP – CH – IM č. 42 (ČSN ISO 5508)	Potraviny a suroviny ⁶
110	Stanovení chlorovaných pesticidů a PCB metodou GC/MS ³	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 ⁶
111	Stanovení chlorovaných pesticidů a PCB metodou GC/MS ³	SOP – CH – IM č. 43 – část B (ČSN EN ISO 6468)	Vody ⁷

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 55/2023 ze dne: 7. 2. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

MVDr. Šotola s.r.o.
Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčkova 3041/127, 767 01 Kroměříž

Pořadové číslo ¹	Přesný název zkušební postupu / metody	Identifikace zkušební postupu / metody ²	Předmět zkoušky
112	Stanovení vybraných pesticidů metodou GC/MS ³	SOP – CH – IM č. 44 (ČSN EN 1528-1, ČSN EN 1528-2, ČSN EN 1528-3, ČSN EN 1528-4)	Potraviny a suroviny ⁶
113	Stanovení barvy vody spektrofotometricky	SOP – CH – IM č. 45 (ČSN EN ISO 7887)	Vody ⁷
114	Stanovení kyseliny octové metodou HPLC/UV	SOP – CH – IM č. 46 ⁴	Potraviny a suroviny ⁶
115	Stanovení alergenů metodou ELISA setem Ridascree ³	SOP – CH – IM č. 47 (návod od komerčního setu firmy R-Biopharm)	Potraviny a suroviny ⁶ , stěry
116*	Stanovení teploty	ČSN 757342	Vody ⁷
117	Stanovení sušiny refraktometricky	SOP – CH – IM č. 48 (ČSN 560246, ČSN ISO 2173)	Potraviny a suroviny ⁶
118	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 ⁶
119	Stanovení dusičnanů spektrofotometricky	SOP – CH – IM č. 8 – část B (ČSN ISO 7890-3)	Pitná voda
120	Stanovení dusitanu sodného titračně	SOP – CH – IM č. 13 – část B (ČSN 58 0111)	Suroviny
121	Stanovení alkalické fosfatázy spektrofotometricky	SOP – CH – IM č. 50 (ČSN ISO 3356)	Potraviny a suroviny ⁶
122	Stanovení laktózy spektrofotometricky setem Megazyme	SOP – CH – IM č. 51 (návod od komerčního setu Megazyme)	Potraviny a suroviny ⁶

¹ v případě, že laboratoř je schopna provádět zkoušky mimo své stálé prostory, jsou tyto zkoušky u pořadového čísla označeny hvězdičkou

² u datovaných dokumentů identifikujících zkušební postupy se používají pouze tyto konkrétní postupy, u nedatovaných dokumentů identifikujících zkušební postupy se používá nejnovější vydání uvedeného postupu (včetně všech změn)

³ rozsah stanovených parametrů u zkušebních postupů je specifikován na konci této přílohy

⁴ identifikace zkušební postupu / metody je specifikován na konci této přílohy

⁵ standardní operační postup - interní metodika - postup převzat z veterinárních laboratorních metodik (1991)

⁶ výrobky určené pro lidskou výživu a ke krmení zvířat

⁷ vody = pitná voda, balená pitná voda, minerální voda, povrchová voda, podzemní voda, voda ke koupání

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 55/2023 ze dne: 7. 2. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

MVDr. Šotola s.r.o.
Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčková 3041/127, 767 01 Kroměříž

Dodatek:

Flexibilní rozsah akreditace

Pořadová čísla zkoušek
40, 41, 43, 54, 60 - 70, 87- 101, 109 - 112, 115, 119, 122

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 ¹	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 EN ISO 707, ČSN 560116-2, ČSN EN ISO 7218, ČSN 560290-2)	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 stěrů 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

¹ u datovaných dokumentů identifikujících postupy odběru vzorku se používají pouze tyto konkrétní postupy, u nedatovaných dokumentů identifikujících postupy odběru vzorku se používá nejnovější vydání uvedeného postupu (včetně všech změn)

Vysvětlivky a použité zkratky:

Zkratka	Termín, popis, označení
AAS	atomová absorpční spektrometrie
TLC	tenkovrstvá chromatografie
HPLC/UV	vysokoučinná kapalinová chromatografie/UV detekce
HPLC/RF	vysokoučinná kapalinová chromatografie/fluorescenční detekce
GC/FID	plynová chromatografie/plamenoionizační detekce
GC/MS	plynová chromatografie/hmotnostní detekce

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 55/2023 ze dne: 7. 2. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

MVDr. Šotola s.r.o.
Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčková 3041/127, 767 01 Kroměříž

ELISA	imunoenzymatická kompetitivní metoda
PCB	polychlorované bifenyly
SOP	standardní operační postup (vlastní postup laboratoře vycházející z norem, legislativy nebo literatury)
IM	interní metodika
M	mikrobiologie
CH	chemie

Identifikace zkušebního postupu / metody:

Pořadové číslo	Identifikace zkušebního postupu / metody
71	<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, s. 118. Švoboda J., Praktická cvičení v hygieně potravin. Praha SPN.</i>
82	<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>
93	<i>J. Davídek a kol. Laboratorní příručka analýzy potravin, 1997 Aplikační list - Phenomenex</i>
94	<i>Helclová M., Klímová M., Pavelka J., Sásik M., Žilková J. Veterinární laboratorní metodiky. Chemie potravin – všeobecná část. Bratislava, 1990. Hwang, Chang, Shiua, Chai. High performance liquid chromatographic determination of biogenic amines in fish implicated in food poisoning. Journal of chromatography B, 693, 1997, 23 – 30.</i>
105	<i>Věstník Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, ročník IV., 2005</i>
107	<i>Věstník Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, ročník IV., 2005</i>
108	<i>Chemické rozbory v zemědělských laboratořích, Ing. Petr Javorský, CSc.</i>
114	<i>Aplikační list - Phenomenex – HPLC Certificate of Quality Assurance – Measured Parameters Based on the ACETIC ACID Peak</i>

Rozsah stanovovaných parametrů:

Pořadové číslo	Název SOP – Seznam analytů
87, 89	Stanovení kovů plamenovou AAS <i>stanovení Cd, Pb, Na, Ni, Mn, K, Cu, Zn, Fe, Mg, Ca, Sn, Al</i>
88	Stanovení kovů plamenovou AAS <i>stanovení Cd, Pb, Na, Ni, Mn, Cu, Fe, Mg, Ca, Sn, Al</i>
90, 92	Stanovení kovů ETA-AAS <i>stanovení As, Cr, Cd, Pb,</i>
91	Stanovení kovů ETA-AAS <i>stanovení As, Cr, Se, Cd, Pb, Al</i>

**Příloha je nedílnou součástí
osvědčení o akreditaci č.: 55/2023 ze dne: 7. 2. 2023**

Akreditovaný subjekt podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018:

MVDr. Šotola s.r.o.
Laboratoř pro vyšetřování potravin
Havlíčková 3041/127, 767 01 Kroměříž

99	Stanovení mykotoxinů metodou ELISA <i>Deoxynivalenol, Zearalenon, Aflatoxiny, Ochratoxin, T2 – toxin, Fumonisin</i>
100	Stanovení alergenů metodou ELISA <i>lepek</i>
101	Stanovení alergenů metodou ELISA <i>alergen arašíd, mléčný alergen, sójový alergen, vaječný alergen, alergen sezam, alergen hořčice</i>
109	Stanovení mastných kyselin v rostlinných a živočišných tucích metodou GC/FID <i>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), myristoolejová(C14:1), pentadekanová(C15:0), pentadecenová(C15:1), palmitová(C16:0), palmitoolejová(C16:1), heptadekanová(C17:0), heptadecenová(C17:1), stearová(C18:0), elaidová(C18:1n9t), olejová(C18:1n9c), linolelaidová(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), eikosapentaenová(C20:5n3), lignocerová(C24:0), nervonová(C24:1), dokosaheptaenová(C22:6n3), sumy mastných kyselin: nasycené, mononenasycené, polynenasycené, omega–3, omega–6, transmastné kyseliny</i>
110, 111	Stanovení chlorovaných pesticidů a PCB metodou GC/MS <i>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</i>
112	Stanovení vybraných pesticidů metodou GC/MS <i>dichlorvos, propanil, parathionmethyl, chlorpyrifosmethyl, pirimiphosmethyl, malathion, malaoxon, oxadiazon, permethrin trans,cis, deltamethrin</i>
115	Stanovení alergenů metodou ELISA <i>mléčný alergen, vaječný alergen, alergen gliadin/gluten, alergen hořčice, alergen sója</i>