

Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

**ROZSAH AKREDITÁCIE****Akreditovaná osoba:** Štátny veterinárny a potravinový ústav

Jánoškova 1611/58, 026 01 Dolný Kubín

**Organizačná zložka vykonávajúca činnosť akreditovanej osoby:**

Veterinárny a potravinový ústav v Dolnom Kubíne

**Miesto výkonu činnosti akreditovanej osoby:**

Skúšobné laboratórium Dolný Kubín, Jánoškova 1611/58, 026 01 Dolný Kubín

**Identifikačné číslo akreditovanej osoby:** 486/S-117**Fixný rozsah akreditácie**

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
1	<b>Potraviny:</b> A-1,4,7	RIL (ECLIPSE 50) rezíduá inhibičných látok	kultivácia (kvalitatívna skúška)	ŠPP 2.1.67 (manuál k dg.súprave)	
2	<b>Potraviny:</b> B-1,2; C-1,2; D-1	RIL (PREMItest) rezíduá inhibičných látok		ŠPP 2.1.45 (manuál k dg.súprave)	
3	<b>Potraviny:</b> A-1,4,7;B-1,2; C-1,2; D-1	RIL (STAR) rezíduá inhibičných látok		ŠPP 2.1.35 (STAR PROTOKOL SCREENING TEST FOR ANTIBIOTIC RESIDUES)	
4	<b>Potraviny:</b> A-1; B-1; D-1; T	sulfonamidy	RIA (Charm II) (kvalitatívna skúška)	ŠPP 2.10.1 (Operator's Manual: Charm® II Sulfa Drug Test for Honey Operator's Manual: Charm® II Sulfa Drug Test for Tissue Operator's Manual for Milk: Charm II TM Sulfa Drug Test for Sulfonamides at Maximum Residue Limits (MRL) Operator's Manual: Charm II Tests for Antimicrobial Drugs in Eggs)	
5	<b>Potraviny:</b> A-1; B-1; D-1	betalaktámy		ŠPP 2.10.2 (Operator's Manual: Charm® II Beta-lactam Test for Tissue Operator's Manual for Milk: Charm II TM Beta-lactam Test for Maximum Residue Limits (MRL) Operator's Manual: Charm II Tests for Antimicrobial Drugs in Eggs)	
6	<b>Potraviny:</b> A-1; B-1; D-1,2; T	tetracyklíny		ŠPP 2.10.3 (Operator's Manual: Charm® II Tetracycline Test for Honey Operator's Manual: Charm® II Tetracycline Test for Tissue Operator's Manual: Charm II Tests for Antimicrobial Drugs in Eggs Operator's Manual: Charm II Tetracycline Test for Milk at Maximum Residue Limits (MRL))	
7	<b>Potraviny:</b> T	streptomycín		ŠPP 2.10.4 (Operator's Manual: Charm® II Streptomycin Test for Honey)	
8	<b>Potraviny:</b> A-1; B-1,3; C-1;D-1; T moč	chloramfenikol	ELISA (semikvant. skúška)	ŠPP 3.8.1.1 (manuál k dg. súprave)	
9	<b>Potraviny:</b> F-3,7;G-1,2;J-5; L-1; O-2,4; P; R-1,2,3,4,5,6; U-3	akrylamid	HPLC/MS	ŠPP 1.2.45 (T.Wenzl, M.Beatriz de la Calle, E.Anklam: <i>Analytica lmethods for the determination of acrylamide in food products, Food Additives and Contaminants</i> ,Vol 20, No 10(October 2003), pp. 885-902 Ono H., Chuda Y., Ohnishi-Kameyama M., Yada H., Ushizaka M., Kobayashi H., and Yoshida M., Analysis of acrylamide by LC-MS/MS and GC-MS in processed Japanese foods, Food Addit.Contam., 20, 215-220 (2003) EPA, Method 8032A, Acrylamide by Gas Chromatography, December 1996)	
			GC/MS		

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
10	Potraviny: F-3,4; G-2,H-4; R-1,2,3,6	kumarín	HPLC/MS	ŠPP 1.2.66 (M. Raters, R. Matissek: <i>Analysis of coumarin in various foods using liquid chromatography with tandem mass spectrometric detection</i> , European Food Research Technology, 2008, 227, 637 – 642 C. Sproll, W. Ruge, C. Andlauer, R. Godelmann, D.W. Lachenmeier: <i>HPLC analysis and safety assessment of coumarin in foods</i> , FoodChemistry, 2008, 109, 462- 469 Nariadenie Európskej Únie EC 657/2002 Nariadenie vlády SR č. 320/2003 Z. z.)	
11	Potraviny: B-3; C-2; E-1,2,3; O-5	ANTIOXIDANTY: BHA BHT propylgalát oktylgalát dodecylgalát etylgalát TBHQ THBP ionox-100 NDGA propylgalát+ TBHQ+BHA propylgalát+ TBHQ+BHA+BHT	HPLC/DAD	ŠPP 1.2.18 Official Methods of analysis of AOAC International 18th edition 2005, Method 983.15: Phenolic Antioxidants in Oils, Fats, and Butter Oil, Chapter 47, p. 1-5 Leo M. L. Nollet, <i>Food Analysis by HPLC</i> , 2nd Edition 1992, p. 596-611 R. Macrae, <i>HPLC in food analysis</i> , 2nd Edition 1988, p. 211-214)	
	Potraviny: F-3;H-4; K-2; V-1	kyselina citrónová		ŠPP 1.2.16 (Príběla, <i>Analýza potravín</i> , cvičenia, Bratislava 1987 Davídek, <i>Laboratorní příručka analýzy potravín</i> , SNTL Praha 1981 Dennison, D.B., Brawley, T.G. and Hunter, G.L.K (1981), <i>J. agric. Food Chem.</i> 29, 927-929)	
	Potraviny: B-1; G-1,2,3,4; J-4; U-6; R-1,2,6; Z-3 Krmivá	MYKOTOXÍNY: deoxynivalenol		ŠPP 1.2.54 (R-BiopharmRhône - <i>Application note for analysis of deoxynivalenol in animal feed using acetone/nitrile extraction in conjunction with DONPREP</i> , 2003 R-BiopharmRhône - <i>DONPREP immunoaffinity column for detection of deoxynivalenol in cereals and cereal based products using HPLC</i> , 2003 Nariadenie Komisie (ES) č. 401/2006)	
	Potraviny: F-3; I; K-3	patulín		ŠPP 1.2.60 Official Methods of analysis of AOAC International 18th edition, (2005), Chapter 49., p. 69-73, Method 995.10: patulin in apple juice, Method 2000.02: Patulin in clear and cloudy apple juice and apple puree <i>Journal of chromatography A</i> 847 (1999), Vural Gokmen, Jale Acar, Simultaneous determination of 5-hydroxymethylfurfural and patulin in Apple juice by reversed-phase liquid chromatography, p. 69-74)	
	Potraviny: F-3,4; H-4; J-4; K-2,3; V; R-2 Premix	VITAMÍNY: kyselina askorbová		ŠPP 1.2.08 Príběla, <i>Analýza potravín</i> , cvičenia, Bratislava 1987 Davídek, <i>Laboratorní příručka analýzy potravín</i> , SNTL Praha 1981)	
	Potraviny: H-1, J-6	KAKAOVÁ SUŠINA: teobromín kofeín beztuková kakaová sušina  celková kakaová sušina		ŠPP 1.2.69 (ČSN 56 0578, <i>Čokoláda a čokoládové cukrovinky</i> , Stanovení obsahu tukoprosté kakaové sušiny, říjen 2000 AOAC Official Method 2005, 18th Edition, AOAC Official Method 980.14: Theobromine and caffeine in cacao products, Chapter 31, p. 16-17)	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
12	<b>Potraviny:</b> B-1; C-1; F-3,4; Z-1,2,3; G-1,2,3, 4; J-2,4,5; K-5; R-1,2,6 <b>Krmivá</b>	MYKOTOXÍNY: aflatoxín B1 aflatoxín B2 aflatoxín G1 aflatoxín G2 aflatoxíny suma	HPLC/FLD	ŠPP 1.2.5 (AOAC methods, 16th edition, 1995, N <sub>o</sub> 49.2.18 – AOAC Official Method 991.31: Aflatoxins in Corn, Raw Peanuts, and Peanut Butter Application of immunoaffinity columns for sample clean-up prior to HPLC analysis for aflatoxins B, G, R-Biopharm, Rhône P07, 2003 Application of immunoaffinity columns for sample clean-up prior to HPLC analysis for aflatoxin M1, R-Biopharm, Rhône P04, 2005 STN 560516, <i>European Standard EN 12955</i> , 1999 STN 570109, <i>European Standard EN ISO 14501</i> , 1998 Nariadenie Komisie (ES) č. 401/2006)	
	<b>Potraviny:</b> A-1,2,4,7	aflatoxín M1			
	<b>Potraviny:</b> B-1; C-1; F-3,4,5; Z-1,2,3; G-1,2,3,4; J-2,4,5,6; K-2,3,5, 6; U-6; R-1,2,6 <b>Krmivá</b>	ochratoxín A	HPLC/FLD	ŠPP 1.2.25 Rhone-Poulenc methods for OCHRAPREP P14/VI/15 May 1996 Nariadenie Komisie (ES) č. 401/2006 STN 56 0511 Požívatiný; Stanovenie ochratoxínu v cereáliách a cereálnych výrobkoch, časť 1, časť 2, 2001)	
12	<b>Potraviny:</b> B-1; E-1; G-1,2,3,4; J-4; R-1,2 <b>Krmivá</b>	zearalenon	HPLC/FLD	ŠPP 1.2.43 R-Biopharm Rhone – <i>Easy Extract Zearalenone for sample clean-up prior to detection of zearalenone using HPLC analysis</i> , Extraction procedure for determination of zearalenone in cereals and animal feed - aplikačný list R-Biopharm Rhone, 2005 Nariadenie Komisie (ES) č. 401/2006)	
	<b>Potraviny:</b> Z-2,3; G-1,2,3; R-2,5 <b>Krmivá</b>	fumonizín B1 fumonizín B2 suma fumonizíny		ŠPP 1.2.61 European Standard EN 14352 Foodstuffs -Determination of fumonisins B1 and B2 in maize based foods – HPLC method within immuno affinity column clean-up, 2001 R-Biopharm Rhone – FUMONIPREP immuno affinity column for detection of fumonisin B1, B2 and B3 using HPLC, instructions for use, 2005 R-Biopharm Rhone – Application note for analysis of fumonisins in infant food, in cornflakes, in popcorn using FUMONIPREP, 2001 Official Methods of Analysis of AOAC International, 18th Edition, 2005, Ch.49.5.02, Fumonisin B1 and B2 in Corn and Corn Flakes Nariadenie Komisie (ES) č. 401/2006)	
	<b>Potraviny:</b> C-1,2,3; J-3; K-3,5,6	histamín		ŠPP 1.2.3 Leo M. L. Nollet, <i>Food Analysis by HPLC</i> , 2nd Edition 1992, p. 883- 896 AOAC Official Method 2005, 18 <sup>th</sup> Edition, AOAC Official Method 957.13: Histamine in seafood, Chapter 35, p. 17-19 Deng-Fwu Hwang, Sheng-Hsiung Chang, Chyuan-Yuan Shiua, Tsui-jyi Chai, <i>High performance liquid chromatographic determination of biogenic amines in fish implicated in food poisoning</i> , Journal of Chromatography B 693, 1997, p. 23–30 E. Vinci, M.L. Antonelli, <i>Biogenic amines: Quality index of freshness in red and white meat</i> , Food Control 13, 2002, p. 519–524 STN ISO 19343- Dôkaz a stanovenie histamínu v rybách a výrobkoch z nich	
	<b>Potraviny:</b> K-2	ADITÍVNE LÁTKY: chinín		ŠPP 1.2.14 R. Macrae, <i>HPLC in food analysis</i> , Cambridge (1988) Food Analysis by HPLC, 2nd Edition 1992, p. 922-929)	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
13	Potraviny: A-1,2,3,4,5,6,7; H-1,2; J-6	triglyceridový profil (prítomnosť cudzieho tuku v celkovom tuku)	GC/FID	ŠPP 1.2.56 (Reference method for the detection of foreign fats in milk fat by gas chromatographic analysis of triglycerides – revision 1 Nariadenie Komisie (ES) č.213/2001, Príloha XXV – Referenčná metóda zisťovania prítomnosti cudzích tukov v mliečnom tuku plynovou chromatografiou triglyceridov Detection and quantification of cocoa butter equivalents in milkchocolate, validated method, European Commission, Institute for Reference Materials and Measurements, Geel, Belgium, 2007 STN EN ISO 17678)	
	Potraviny: H-1, J-6	mliečny tuk			
	Potraviny: I	metanol PRCHAVÉ LÁTKY: acetaldehyd acetón octan etylnatý 2-butanol 1-propanol izobutanol 3-pentanol 1-butanol izoamylalkohol		ŠPP 1.2.6 (AOAC methods, 16th edition, 1995 No 26.107, 26.130, 26.1.36 – AOAC Official Method 942.06: Alcohol by Volume in Distilled Liquors; AOAC Official Method 968.09: Alcohols (Higher) and Ethyl Acetate in Distilled Liquors; AOAC Official Method 972.11: Methanol in Distilled Liquors J.Davídek: Laboratorní příručka analýzy potravin, Praha (1981) Nariadenie Európskeho parlamentu a rady (ES) č. 110/2008 z 15. januára 2008 o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín a o zrušení nariadenia (EHS) č. 1576/89)	
	Potraviny: A-1,2,3,4,5,6,7, 8; B-1,2,3; C-1,2; D-1,2; E-1,2,3; F-3,4,7; Z-1,2; G-1,2,3, 4; H-1,4; CH; J-3,4; K-5,2,3,4; I; V-1; M-1; T; N; O-2,4,5; U-2,3,5,6; P; R-1,2,3,4,5,6	zloženie masných kyselín <sup>P1</sup>		ŠPP 1.2.72 (EN ISO 5509: Živočíšne a rastlinné tuky a oleje, príprava metylesterov masných kyselín EN ISO 5508: Animal and vegetable fats and oils – Analysis by gas chromatography of methylesters of fatty acids B.Loupánková, E.Vítová, H.Štoudková, M.Fišera: Využití plynové chromatografie k analýze masných kyselín Separation Science Application Note: Determination of fatty acid methylesters by GCxGC TOF MS, 12/05)	
14	kafilierický tuk, mäsokostná múčka	glyceroltriheptanoát (GTH)	GC/MS	ŠPP 1.2.76 (C. von Holst, A. Boix, S. Bellorini, S. Androni, F. Serano: Determination of glyceroltriheptanoate (GTH) in processed animal by-products by gas chromatography, 2009, 4th Edition Nariadenie Komisie (ES) č.1432/2007 z 5.decembra 2007, ktorým sa menia a dopĺňajú prílohy I, II a VI k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č.1774/2002, pokiaľ ide o označovanie a prepravu živočíšnych vedľajších produktov.)	
	Potraviny: G-1,2,3,4; J-4; V; U-2,6; R-1,3,4,6	T2 HT2  deoxynivalenol		ŠPP 1.2.79 (Trilogy Analytical Laboratory, SOP-Tril-trichGC, Trichothecenes by GC/ECD – TMS Derivative Langseth W, Rundberget T.: Instrumental methods for determination of non microcyclic trichothecenes in cereals, foodstuffs and cultures, in Journal of chromatography A, 815 (1998) 103-121 Nariadenie Komisie (ES) č. 401/2006)	
15	Potraviny: I; K-2,5,6	obsah alkoholu	pyknometria	ŠPP 1.3.59 (STN 56 0186-5 STN 56 0216 ON 660807 STN 56 0210-4 Aplikácia Vapodest firmy GERHARD)	
16	Potraviny: K-5	extrakt v pôvodnej mladine	výpočet	STN 56 0186-5,6	
17	Potraviny: K-5	extrakt	destilácia	STN 56 0186-6	
18	Potraviny: K-5	farba	spektrofotometria	STN 56 0186-8	
19	Potraviny: K-6; I	prchavé kyseliny	odmerná analýza po destilácii	ŠPP 1.3.26 (STN 56 0216-6; Aplikácia Vapodest firmy GERHARD)	
20	Potraviny: K-6	titrovateľné kyseliny	potenciometria	STN 560216	
21	Potraviny: K-6	celkový extrakt a bezcukrový extrakt	výpočet	ŠPP 1.3.64 STN 56 0216	
22	Potraviny: A-8; I; K-5,6	relatívna hustota	pyknometria	STN 560216	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
23	Potraviny: K-6	celkový obsah cukrov	odmerná analýza	ŠPP 1.3.60 (STN 56 0216 STN 56 0216-8 Nariadenie Komisie 2676/90/EHS)	
	Potraviny: K-6			ŠPP 1.3.65 STN 56 0246	
	Potraviny: I		gravimetria	STN 58 1361-15	
	Potraviny: J-3		odmerná analýza	STN 56 0146	
	Potraviny: R-3			ŠPP 1.3.25 (STN 56 0146)	
	Potraviny: A-3,4,5,6,8;B-3; C-1; E-2; Z-2,3; G-2; H-1,4; CH; J-3,4; K-2,6; V-1; N; T; O-2,3, 4,5; P; R-1,2,3,4,6; U-1,2, 5,6; V-1				
24	Potraviny: A-1,3,5,7,8; B-1,2,3; C-1,2; D-1,2; E-1,2,3; F-1,3,4,8; Z-1,2,3; G-1,2,3,4;H-1,4 J-2,3,4,5,6; K-2, 3,5,6; I; V-1; T; N; O-5; U-2,5,6 R-2,3, Q-1	kadmium olovo arzén chróm nikel cín meď zinok vápnik ortuť	AAS-ETA	ŠPP 1.1.18(AA metódy – Varian)	
				ŠPP 1.1.17(AA metódy – Varian)	
				ŠPP 1.1.04(AA metódy – Varian)	
			ŠPP 1.1.05(AA metódy – Varian)		
			ŠPP 1.1.06(AA metódy – Varian)		
			ŠPP 1.1.07(AA metódy – Varian)		
			AAS-P	ŠPP 1.1.08(AA metódy – Varian)	
			ŠPP 1.1.09(AA metódy – Varian)		
			ŠPP 1.1.15(AA metódy – Varian)		
	AMA	ŠPP 1.1.16(Manuál – AMA-254- Altec)			
	krmivá, kŕmne zmesi	kadmium olovo arzén chróm nikel meď zinok vápnik ortuť	AAS-ETA	ŠPP 1.1.18(AA metódy – Varian)	
				ŠPP 1.1.17(AA metódy – Varian)	
				ŠPP 1.1.04(AA metódy – Varian)	
			AAS-P	ŠPP 1.1.05(AA metódy – Varian)	
				ŠPP 1.1.06(AA metódy – Varian)	
				ŠPP 1.1.08(AA metódy – Varian)	
	AMA	ŠPP 1.1.09(AA metódy – Varian)			
	vody pitné, surové, balené, povrchové - závlahové, podzemné a napájacie	železo mangán ortuť kadmium olovo arzén chróm nikel meď zinok vápnik	AAS-P	ŠPP 1.1.11(AA metódy – Varian)	
			AMA	ŠPP 1.1.10(AA metódy – Varian)	
			AAS-ETA	ŠPP 1.1.16(Manuál – AMA-254- Altec)	
				ŠPP 1.1.18(AA metódy – Varian)	
				ŠPP 1.1.17(AA metódy – Varian)	
			AAS-P	ŠPP 1.1.04(AA metódy – Varian)	
	ŠPP 1.1.05(AA metódy – Varian)				
ŠPP 1.1.06(AA metódy – Varian)					
AAS-P	ŠPP 1.1.08(AA metódy – Varian)				
	ŠPP 1.1.09(AA metódy – Varian)				
	ŠPP 1.1.15(AA metódy – Varian)				
25	povrchová a odpadová voda	biochemická spotreba kyselina (BSK5)	optická metóda	STN EN 1899-2	neriedené vzorky
				ŠPP 1.3.10 STN EN 1899-1	zried'ovacia metóda
26	minerálna, balená a pramenitá voda	rozpustené látky	gravimetria	STN 75 7373	
27	odpadová voda	nerozpustené látky		ŠPP 1.3.46 STN EN 872(75 7365)	
28	surová, pitná, balená, minerálna, pramenitá, a povrchová voda	chloridy dusitaný dusičnaný fluoridy sířany ortofosforečnaný	HPLC/IC	ŠPP 1.2.62 (STN EN ISO 10304-1)	
29	surová, pitná, balená, minerálna, pramenitá, a povrchová voda	elektrolytická vodivosť	konduktometria	ŠPP 1.3.06 (STN EN 27 888; Manuál k prístroju Multi 340i)	výkon skúšky v laboratóriu, v mieste odberu vzorky

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
30	surová, pitná, balená, minerálna, pramenitá, povrchová voda a voda na kúpanie	chemická spotreba kyslíka (CHSK Mn)	odmerná analýza	ŠPP 1.3.05 (STN EN ISO 8467; Horáková a kol.: Chemické a fyzikálne metódy analýzy vod)	
31	surová, pitná, balená, minerálna, pramenitá, povrchová, odpadová voda a voda na kúpanie	pH	potenciometria	ŠPP 1.3.03 STN EN ISO 10523 Horáková a kol.: Chemické a fyzikálne metódy analýzy vod Veterinárnlaboratórní metodiky-toxikologie	výkon skúšky v laboratóriu, v mieste odberu vzorky
32	surová a pitná voda	amónne ióny	spektrofotometria	ŠPP 1.3.09(STN ISO 7150-1)	
33	povrchová a odpadová voda	chemická spotreba kyslíka (CHSK Cr)	spektrofotometria	ŠPP 1.3.41(Aplikačný list firmy MERCK)	
34	odpadová voda	celkový dusík	spektrofotometria	ŠPP 1.3.40(Aplikačný list firmy MERCK)	
35	povrchová a odpadová voda	celkový fosfor	spektrofotometria	ŠPP 1.3.39(Aplikačný list firmy MERCK)	
36	povrchová a odpadová voda	fosforečnany fosforečnanový fosfor	spektrofotometria	ŠPP 1.3.39(Aplikačný list firmy MERCK)	
37	surová a pitná voda	farba	spektrofotometria	ŠPP 1.3.34 (STN EN ISO 7887)	
38	surová a pitná voda	zákal	turbidimetria	ŠPP 1.3.57 (STN EN ISO 7027-1; Manuál k turbidimetru)	
39	povrchová a odpadová voda	dusičnanový dusík dusitanový dusík amoniakálny dusík	výpočet	ŠPP 1.3.66 (Horáková a kol.: Chemické a fyzikálne metódy analýzy vod)	
40	surová, pitná, balená, minerálna, pramenitá, povrchová, odpadová voda a voda na kúpanie	teplota	priame meranie	STN 75 7375	výkon skúšky v mieste odberu vzorky
41	pitná, voda a voda na kúpanie	voľný a viazaný chlór	spektrofotometria	ŠPP 1.3.24(Aplikačný list firmy MERCK, HACH)	výkon skúšky v mieste odberu vzorky
42	<b>Potraviny:</b> T	elektrická vodivosť	konduktometria	ŠPP 1.3.48 (STN 57 0190 Manuál k prístroju Multi 340i)	
43	<b>Potraviny:</b> F-1,7	dusičnany dusitany	HPLC/IC	ŠPP 1.2.63 (STN EN 12014-2)	
44	<b>Potraviny:</b> A-1,7; B-1; C-1; E-2; Z-1; J-2; krmivá a krmné zmesi	celkový fosfor	spektrofotometria	ŠPP 1.3.16 (Nar. Komisie (ES) č.152/2009, IS 5960-16(2009); Veterinárnlaboratórní metodiky VIII.aChemiepotravín)	
45	<b>Potraviny:</b> G-1,3	číslo poklesu	enzymaticky	ŠPP 1.4.24 (STN ISO 3093/AC)	
46	krmivá živočíšneho a rastlinného pôvodu	amoniak	titrácia	ŠPP 1.4.02 STN 46 7011	
47		sušina/vlhkosť	gravimetria	ŠPP 1.4.11 (Nariadenie Komisie (ES) č. 152/2009)	
48		hrubá vláknina	gravimetria	ŠPP 1.4.08 (Nariadenie Komisie (ES) č. 152/2009, Vestník MP SR č. 2145/2004-100)	
49		popol	gravimetria	ŠPP 1.4.04 (Nariadenie Komisie (ES) č. 152/2009)	
50		tuk	extrakcia po hydrolyze extrakcia	ŠPP 1.4.03 (Nariadenie Komisie (ES) č. 152/2009)	
51		číslo kyslosti tuku	titrácia	ŠPP 1.4.05 (Vestník MP SR č.2145/2004-100)	
52	<b>Potraviny:</b> T	peľová analýza	mikroskopia	ŠPP 1.4.28 (Harmonizovaná metóda melissopalynologie)	
53	krmivá	peroxidové číslo	titrácia	ŠPP 1.4.23 (STN EN ISO 3960)	
54	krmivá rastlinného a živočíšneho pôvodu	živočíšne proteíny	mikroskopia (kvalitatívna skúška)	ŠPP 1.4.26 (Nariadenie Komisie (ES) č.51/2013 )	
55	kafilrické tuky	nerozpustné nečistoty	gravimetria	ŠPP 1.4.30 (STN EN ISO 663)	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
56	Potraviny: T	hydroxymetylfurfural	spektrofotometria	ŠPP 2.2.04 (STN 57 0190)	
57	Potraviny: A-5; B-3; C-2; O-5,6; P; R-1,2,3	aktivita vody	meranie relatívnej vlhkosti vzduchu nad poživatínou pomocou elektrickej vodivosti	ŠPP 2.2.02 (STN ISO 21807)	
58	Potraviny: A-1,2,3,4,5; B-2,3; C-2; D-3; F-1,2,3,7; Z-1,2,-1-1,2,3; U-1,2; O-4,5; U-2,6; R-1,2,3,5	chlorid sodný (NaCl)	titrácia	ŠPP 2.2.03 (STN EN ISO 5943 STN 57 0167 STN 58 0101 STN 56 0116 STN 58 1361-18 STN 56 0246-48 STN 58 0120-28 STN 56 0232 STN 57 0146 STN 57 0108 STN ISO 1841-2 STN 57 0107-12)	
59	Potraviny: A-1,2,3,4,5,6,7, 8; B-1,2,3; C-1,2; D-1,2; E-1,2,3; F-3,4,5,7; Z-1,2,3; G-1,2,3, 4; H-1,4; CH; J-3,4; K-5,2,3,4; I; V-1; M-1; T; N; O-2,4,5; U-2,3,5,6 P; R-1,2,3,4,5,6	sušina/vlhkosť	gravimetria	ŠPP 2.2.21 (STN ISO 1442 STN EN ISO 5534 STN EN ISO 5537 STN 57 0146-18 STN 57 0105-3 STN 57 2301 STN ISO 712 STN 56 0512 -7 STN 56 0115-28 STN 58 0110-32 STN 58 0112-6 STN ISO 1573 STN 58 0113-11 STN 56 0146-3 STN ISO 1666 STN 56 0246-10 STN 56 9431-20 STN 56 0188-17 STN 58 0170-4 STN 58 1302-15 STN 58 1361-13 STN 58 0101-29 STN 58 0120 STN 57 0104-3 STN EN 12145 STN EN ISO 3727-1 STN ISO 7513 STN 57 0106 STN EN 12143 STN 56 0001 Vyhláška č.37 MParV SR z 26.januára 2012 príloha č.2)	
	Potraviny: F-3; K-3; N;T	sušina/voda	refraktometria	ŠPP 2.2.40 (STN 57 0190 STN 56 0246 STN 56 0240)	
60	Potraviny: E-1,2,3	číslo kyslosti tuku / voľné mastné kyseliny	titrácia	STN EN ISO 660 (ŠPP 2.2.09 Nariadenie Komisie (EHS) č. 2568/91)	
		peroxidové číslo		STN EN ISO 3960 (ŠPP 2.2.10)	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
61	<b>Potraviny:</b> A-1,2,3,4,5,6,7, 8; B-1,2,3; C-1,2; D-1,2; E-1,2,3; F-3,4,7; Z-1,2,3; G-1,2,3, 4; H-1,4; CH; J-3,4; K-5,2,3,4; I; V-1; M-1; T; N; O-2,4,5; U-2,3,5,6; P; R-1,2,3,4,5,6	bielkoviny/ dusíkaté látky/ dusík	Kjeldahlova metóda	ŠPP 2.2.12 (STN ISO 1871 STN ISO 937 STN EN ISO 8968-1 STN 57 0105-5 STN 57 0153 STN EN 12135 Vyhláška MParV SR č. 83/2016)	
	<b>Potraviny:</b> B-2,3	čisté svalové bielkoviny celkové bielkoviny bez kolagénu kolagén z celkových bielkovín pomer: vody k celkovým bielkovinám tuku k celkovým bielkovinám	výpočet		
	krmivá	dusíkaté látky/ dusík	Kjeldahlova metóda		
62	<b>Potraviny:</b> B-1,2,3; H-2; J-6	tuk	extrakcia	ŠPP 2.2.15 (Manuál k extrakčnému prístroju Selecta STN 56 0116 STN 56 0146 STN ISO 1444 STN 58 0703 STN 58 1361 STN 57 0107 STN 57 0106 STN 57 0105 STN 56 0512 STN 56 0115: STN 56 0116 STN 58 0120 STN 56 0232 STN 58 0703)	
	<b>Potraviny:</b> H-2; J-6	kakaové maslo v sušine	výpočet		
63	<b>Potraviny:</b> A-1,2,3,4,5,6,7, 8; B-1,2,3; C-1,2; D-1,2; E-1,2,3; F-2,3,4,5,7; Z-1,2,3; G-1,2,3, 4; H-1,4; CH; J-3,4; K-5,2,3,4; I; V-1; M-1; T; N; O-2,4,5; U-2,3,5,6; P; R-1,2,3,4,5,6	tuk	extrakcia po hydrolyze	ŠPP 2.2.14 (Manuál k extrakčnému prístroju Selecta STN 57 0107 STN 57 0106 STN 57 0105 STN 57 0530 STN 56 0512 STN 56 0115 STN 56 0116 STN 56 0146 STN 58 0120 STN 57 2301 STN 58 0146)	
	<b>Potraviny:</b> A-1,2,3,4,5,6,7, 8	tuk v sušine (TVS) beztuková sušina (BTS) voda v beztukovej hmote syra (VBHS)	výpočet		
64	<b>Potraviny:</b> B-1	celkový obsah vody	chemický test - výpočet	ŠPP 2.2.47 (Nariadenie Komisie (ES) č.543/2008)	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
65	<b>Potraviny:</b> A-1,2,3,4,5,6,7, 8; B-1,2,3; C-1,2; D-1,2; E-1,2,3; F-3,4,7; Z-1,2; G-1,2,3, 4; H-1,4; CH; J-3,4; K-5,2,3,4; I; V-1; M-1; T; N; O-2,4,5; U-2,3,5,6; P;R-1,2,3,4,5,6	popol	gravimetria	ŠPP 2.2.19 (STN 57 0530-53 STN 57 0105 STN 57 0107-18 STN 58 0170 STN 57 0185-13 STN 57 0190 STN 56 0232-49 STN 58 0512-8 STN 58 0110-16 STN 58 1302-16 Výnos MP SR a MZ SR č.987/2004 Príloha č.2 : Sladidlá STN 56 0146-6 STN 56 0115 STN 56 0116-4 STN 58 0703 STN ISO 7514 STN 58 1361 STN ISO 157 STN EN 11356)	
66	<b>Potraviny:</b> A-5; B-3; C-2; F-1,3,8; Z-3;H-1	hmotnostný podiel zložiek hmotnosť pevného podielu hmotnosť		ŠPP 2.2.16 (STN 57 0152 STN 57 0146 STN 57 0135 STN 56 0290-23 STN 57 0120-17 STN 56 0246 Codexstandard 190-1995: Codex General Standard forquickfrozenfishfillets. Codex Standard 165-1995: Codex General Standard forquickfrozenblocks of fishfillets,mincedfishflesh and mixtures of fillets and mincedfishflesh. CodexAlimentorumCommisionAlinorm 04/27/23) STN 56 0146)	
67	<b>Potraviny:</b> J-4,5	vodný extrakt v sušine		ŠPP 2.2.45 (STN 58 0113 STN 58 1302)	
68	<b>Potraviny:</b> J-2	piesok	gravimetria	ŠPP 2.2.44 (STN ISO 9768) STN 56 0115-30 STN 58 0110-38 STN 56 0146-15 STN 580246-55	
69	<b>Potraviny:</b> G-1,3	mokrý lepok		ŠPP 2.2.64 (STN EN ISO 21415-1 STN 56 0512)	
70	<b>Potraviny:</b> F-1	šťavnatosť		ŠPP 2.2.61 (Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2019/428)	
71		dusičnany			
72	<b>Potraviny:</b> B-3	dusitany	FIA	ŠPP 2.2.20 (STN 57 0158 VLM CHP: Veterinárne laboratórne metodiky – Chémia potravín: Všeobecná časť Bratislava 1990 Metodická príručka analyzátora FIAnal)	
73	<b>Potraviny:</b> A-1,3,5,8; B-3; C-2;D-2; F-1,3, 7; J-4; I; N; O-5	pH	potenciometria	ŠPP 2.2.22 (STN 57 0166 STN 57 0530 STN 57 0107 STN 57 0106 STN 56 0246 Návod na použitie pH-metra.)	
74	<b>Potraviny:</b> B-1,2,3	hydroxyprolín kolagén	spektrofotometria výpočet	ŠPP 2.2.24 (ÚM CH 12.14)	
75	<b>Potraviny:</b> T	diastáza - Schade	spektrofotometria	ŠPP 2.2.50 (STN 57 0190 Harmonizované metódy medzinárodnej komisie pre med)	
76	<b>Potraviny:</b> Q-1	kvasná aktivita	enzymaticky	STN 56 0188-21	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
77	<b>Potraviny:</b> A-1,3; E-1; F-1,3; K-5; T; U-6	titrovateľné kyseliny	titrácia	ŠPP 2.2.41 (STN 56 0115-31 STN 56 0232-56 STN 56 0245-20 STN 58 1361-16 STN 56 0246-13 STN 56 0240-5 STN EN 12147 STN 58 0170-6 STN 57 0146-23 STN 57 0190 STN 56 0186)	
78	<b>Potraviny:</b> J-2	kapsaicín	spektrofotometria	ŠPP 2.2.62 (STN 580110 – 51)	
79	<b>Potraviny:</b> J-2	piperín		STN ISO 5564	
80	<b>Potraviny:</b> A-3,8; C-1,2; F-3,4,7; Z-1,2; G-2; H-1,2,4; CH; J-4,6; K-3; V-1; U-3,6; P; R-1,2, 3,4,6	vláknina	enzymaticky	ŠPP 2.2.56 (Príloha č.2. k Výnosu 1519/2002-100. Stanovenie množstva vlákniny v potravinách enzymaticko-gravimetrickou metódou Manuál ku kituMagazym)	
81	<b>Potraviny:</b> E-1,3	nerozpustné nečistoty	gravimetria	STN EN ISO 663	
82	<b>Potraviny:</b> J-2	éterické oleje	volumetria	ŠPP 2.2.63 (STN EN ISO 6571)	
83	<b>Potraviny:</b> B-2,3; C-2;E-3; F-3,5,7,8; G-2; H-4; J-2;U-2 K-2,3,5; V-1; N; U-6; P	oxid siričitý	titrácia	ŠPP 2.2.59 (STN EN 1988-1)	
	<b>Potraviny:</b> K-6			STN 56 0216	
84	<b>Potraviny:</b> A-7,8	<i>Cronobacter sakazakii</i>	kultivácia (kvalitatívna skúška)	STN P ISO/TS 22964	
85	<b>Potraviny:</b> A-1,7; B-1,2,3; C-2; D-2; E-1; F-1,3,7,8; Z-3; J-1,3,4; N, O-4; R-1,2,6; <b>obaly; vzorky z prevádzok</b>	celkový počet mikroorganizmov	kultivácia (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 4833-1 STN ISO 18593 ŠPP 2.1.3	
86	bakteriálne izoláty	<i>Salmonella, Listeria monocytogenes, E.coli</i>	serologická typizácia baktérií	ŠPP 2.1.72 (EURL protokol na serotypizáciu L. monocytogenes Manuál DenkaSeiken Manuál StatenSerum Institute)	

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
87	<b>Potraviny:</b> A-1,2,3,4,5,6,7; B-1,2,3; F-1,3,6; Z-1,2,3; G-2,3; K-4; O-4,5; CH	<i>Escherichia coli</i> produkujúce verotoxíny(VTEC)	kultivácia (kvalitatívna skúška)	STN P CEN ISO/TS 13136 (ŠPP 2.1.71)	
88	<b>Potraviny:</b> A-1,2,3,4,5,6,7; B-2,3; C-2; D-2; E-3; F-1,3,4,7; Z-1,2,3; G-1,2,3,4; H-1,2,4; J-1,2,3,4,5,6; U-1; I; K-2,3,4,5,6; V-1; M-1,2,3; N; T; O-1,3,4,5; U-2,6; P; R-1,2,3,4,5,6; CH <b>obaly; vzorky z prevádzok</b>	koliformné baktérie		STN ISO 4832	
89	<b>Potraviny:</b> A-1,2,3,4,5,6,7; B-1,2,3; C-1,2; D-2,3; E-1,2,3; F-3,7; Z-1; G-3,4; H-1; I; J-1,2,3; K-4,6; V-1; M-1,2,3; N; O-1,3,4,5; U-2,6; P; R-2,6; CH; <b>vzorky z prevádzok</b>	koagulázapozitívne stafylokoky	kultivácia (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 6888-1 STN EN ISO 6888-2 STN ISO 18593	
90	<b>Potraviny:</b> A-1,3,5; B-2; V-1; Z-3, obaly	enterokoky		STN 56 0100 čl.80 (ŠPP 2.1.23)	
91	<b>Potraviny:</b> A-1,2,3,5,7; B-2,3; C-2; D-1,2; E-1,3; F-1,3,4,7,8; Z-1,2,3; G-1,2,3,4; H-1,2,4; J-1,2,3,4,5,6; K-2,3,4,5,6; V-1; M-1,2,3; N; T; O-2,4,5; U-2,6; P; R-1,2,3,4,5,6; CH; <b>obaly; vzorky z prevádzok</b>	kvasinky, osmofilné kvasinky, plesne		STN ISO 21527-1 STN ISO 21527-2	
92	<b>Potraviny:</b> A-1,2,3,5; B-2,3; C-1,2; D-2; F-3,7,8; Z-1; J-2,3; U-1; K-2,3; V-1; O-2,3,4,5; U-6 P; R-2,6; CH; <b>obaly</b>	sulfid-redukujúce baktérie		ISO 15213	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
93	<b>Potraviny:</b> A-1,5; B-1,2,3; C-2; K-2; N; O-4,5; <b>CH obaly</b>	<i>Clostridium perfringens</i>	kultivácia (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 15213-2	
94	<b>Potraviny:</b> A-1,5,6; B-1,3; C-2; F-2; K-2; V-1; O-5 <b>obaly</b>	<i>Pseudomonas sp.</i>		STN ISO 13720 STN 56 0100 čl.83	
95	<b>Potraviny:</b> A-1,2,4,5; B-2, 3; C-1,2; D-2,3; E-1; F-2,3,4,7, Z-1,2; G-1,2,3; I; J-1,2,3; V-1; N; O-1,3,4,5; U-2,6; P; R-1,2,3,6; CH; <b>obaly</b>	<i>Bacillus cereus</i>		STN EN ISO 7932	
96	<b>Potraviny:</b> A-1,3,4,5,6,7; B-2,3; C-1,2; D-2,3; E-1; F-3,4,7; G-2,3; J-1,3; H-1; V-1; N; M-1; U-2; <b>obaly; vzorky z prevádzok</b>	<i>Enterobacteriaceae</i>		STN ISO 21528-2	
97	<b>Potraviny:</b> A-1,2,3,4,5,6,7; B-1,2,3; C-1,2; D-2,3; E-1,3; F-1,3,4,6,7; Z-1,2,3 G-2,3,4; H-1,2, 4; J-1,2,3,4,5,6; K-2,3,4,5,6; V-1; M-1,2,3; N; O-1,3,4,5; U-2,6; P; R-1,2,3, 4,5,6; CH; <b>obaly; vzorky z prevádzok</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>	kultivácia (kvalitatívna skúška a metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 11290-1 STN EN ISO 11290-2 STN ISO 18593	
98	<b>Potraviny:</b> A-2,3,5; B-2,3; C-1; Z-3; J-2,3; K-2; V-1; N; O-5 <b>obaly;</b> <b>vzorky z prevádzok</b>	kyslomliečne baktérie	kultivácia (metóda počítania kolónií)	STN ISO 15214	
99	<b>Potraviny:</b> C-1	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	kultivácia (kvalitatívna skúška)	STN EN ISO 21872-1	
100	<b>Potraviny:</b> A-5; O-4,5; <b>vzorky z prevádzok</b>	<i>Yersinia enterocolitica</i>	kultivácia (kvalitatívna skúška)	STN EN ISO 10273	
101	<b>Potraviny:</b> A-1,2,3,4,5,6,7; B-1,2,3; C-1,2; D-1,2,3; E-1,3; F-1,3,4,6,7,8; Z-1,2,3; G-1,2,3,4; H-1,2, 4; I; J-2,3,4,5,6; K-2,3,4; V-1; M-1,2; N; O-1,3,4, 5; U-1,2,6; P; R-1,2,3,4,5,6; CH <b>obaly; vzorky z prevádzok</b>	<i>Salmonella sp.</i>	kultivácia (kvalitatívna skúška)	STN EN ISO 6579-1 STN ISO 18593 STN ISO 17604	
102	<b>Potraviny:</b> A-1,5; V-1; O-3,5; B-1,2; C-1	<i>Shigella spp.</i>		STN EN ISO 21567	
103	<b>Potraviny:</b> A-1,3,5; B-1,3; O-5; <b>vzorky z prostredia</b>	<i>Campylobacter</i>	kultivácia (kvalitatívna skúška a metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 10272-1 STN EN ISO 10272-2	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
104	<b>Potraviny:</b> J-4;K-2,3;V-1;N obaly	<i>Leuconostoc mesenteroides</i>	kultivácia (metóda počítania kolónií)	STN 56 0095 (ŠPP 2.1.33)	
105	<b>Potraviny:</b> A-1,3,5;B-1,2,3; C-2;F-1;Z-1,3;J- 2; K-3,5; O-3,5 obaly; <b>vzorky z prevádzok</b>	<i>Escherichia coli</i> O157	kultivácia (kvalitatívna skúška)	STN EN ISO 16654 (ŠPP 2.1.19)	
106	<b>Potraviny:</b> A-1,2,3,4,5,6,7; B-1,2,3; C-1,2; D-2,3; E-1,3; F-1,3,4,6,7,8; Z-1,2,3 G-3; J-1,3,4,5; K-2,3,5; V-1; M-1,2; N; O-2, 3,4,5; U-2,6; P; R-3,5,6; <b>vzorky z prevádzok</b>	<i>Escherichia coli</i>	kultivácia (metóda počítania kolónií a metóda najpravdepodobnejšieho počtu)	STN ISO 16649-2 STN ISO 16649-3	
107	<b>Potraviny:</b> A-1	somatické bunky	Imuno-fluorescencia	ŠPP 2.1.69 (manuál k prístroju)	
108	<b>Potraviny:</b> B-1,3	dôkaz - hovädzieho proteínu - bravčového proteínu - hydinového proteínu	ELISA (semikvant. skúška)	ŠPP 3.8.1.9 (manuál k dg. súprave)	
109	<b>Potraviny:</b> A-3,5	stafylokokový enterotoxín	ELISA (kvalitatívna skúška)	ŠPP 2.2.23 (STN EN ISO 19020 )	
110			VIDAS EIA (kvalitatívna skúška)		
111	stery, výtery, trus, ejakulát, moč, mekónium, exsudát, bronchoalveolárna laváž, sekčný materiál, sterilizátory horkovzdušné, parné, stery po dezinfekcii, céky <b>Potraviny:</b> A-1 B-1	bakteriologické parametre	kultivácia (kvalitatívna, kvantitatívna skúška)	ŠPP 2.3.27 (Veterinárne laboratórne vyšetrovacie metodiky I - IV. časť: Kolektív vetrinárnych laboratórnych pracovísk z ČSR a SSR r. 1975 Manual of Diagnostic Test an Vaccines for Terrestrial Animals 2019)	
112	krmivá a krmne suroviny živočíšneho a rastlinného pôvodu	celkový počet mikroorganizmov	kultivácia (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 4833 STN EN ISO 6887-4 STEN EN ISO 4833-1	
113		rod <i>Salmonella</i>	kultivácia, serologicky, biochemicky (kvalitatívna skúška)	(STN EN ISO 6579) STN EN ISO 6887-4 ŠPP 2.3.31	
114		čel'ad' <i>Enterobacteriaceae</i>	kultivácia (metóda počítania kolónií)	STN ISO 21528-2 STN EN ISO 6887-4	
115		koliformné baktérie		STN ISO 4832 STN EN ISO 6887-4	
116		spóry anaeróbov redukujúcich siričitany/ <i>Clostridiumpe rfringens</i>		ISO 15213 NF EN ISO 7937 STN EN ISO 6887-4	
117		rod <i>Listeria</i>	kultivácia (kvalitatívna skúška)	STN EN ISO 11290-1 STN EN ISO 6887-4	
118	rod <i>Escherichia coli</i>	kultivácia (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 16649-2 STN EN ISO 6887-4		
119			Enterokoky	STN 56 0100 čl. 80 STN EN ISO 6887-4	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
120	Potraviny: C-1	rod <i>Aeromonas</i> rod <i>Edwardsiella</i> rod <i>Vibrio</i> rod <i>Renibacterium</i> rod <i>Plesiomonas</i> rod <i>Cytophaga</i> rod <i>Yersinia</i>	kultivácia, biochemicky, mikroskopicky (kvalitatívna skúška)	ŠPP 2.3.32 (OIE Manual Manual of Diagnostic Test an Vaccines for Terrestrial Animals 2019) Austin B., Austin D.A. Bacterial fish pathogens diseases in farmed and wild fish (1987))	
121	včely, čmeliaky, ich vývojové štádiá, melivo, plást Potraviny: T	rod <i>Spiroplasma</i> rod <i>Melisococcus</i> rod <i>Paenibacillus</i>	kultivácia, biochemicky, mikroskopicky (kvalitatívna skúška)	ŠPP 2.3.33 (OIE Manual Manual of Diagnostic Test an Vaccines for Terrestrial Animals 2019)	
122	vody pitné, balené pitné, minerálne, pramenité, napájacie, povrchové, bazénové	<i>Escherichia coli</i> , koliformné	kultivácia (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 9308-1 (ŠPP 2.3.34, Príloha č. 1)	dezinfikované vody
		Termotolerantné koliformné baktérie		STN EN ISO 9308-1 (ŠPP 2.3.34, Príloha č.6 STN 757840)	nedezinfikované vody
123	vody pitné, balené pitné, minerálne, napájacie, povrchové, bazénové	enterokoky/črevné enterokoky	kultivácia (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 7899-2 (ŠPP 2.3.34, Príloha č. 1, Príloha č. 6)	
124	vody pitné, balené pitné, minerálne, pramenité, napájacie	živé organizmy mŕtve organizmy mikromycéty vláknité baktérie abiosestón	mikroskopia	STN 75 7711 (ŠPP 2.3.34, Príloha č.3)	
		Fe a Mn baktérie		STN 75 7712 (ŠPP 2.3.34, Príloha č.3)	
125	vody pitné, balené pitné, minerálne, pramenité, napájacie, bazénové	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	kultivácia (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 16 266 (ŠPP 2.3.34, Príloha č.2)	
<i>Legionella spp.</i>		STN ISO 11731-2 (ŠPP 2.3.34, Príloha č.4)			
127		<i>Salmonella spp.</i>	kultivácia, biochemicky, mikroskopicky (kvalitatívna skúška)	ŠPP 2.3.34 Príloha č.5 (STN EN ISO 19 250)	
128	vody povrchové	psychrofilné baktérie		ŠPP 2.3.34 Príloha č.1 (STN 83 0521)	
129	vody pitné, balené pitné, minerálne, pramenité, napájacie, bazénové	mikroorganizmy kultivované pri 22°C a 36°C	kultivácia (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 6222 (ŠPP 2.3.34, Príloha č.1, Príloha č.6)	
130	spóry anaeróbov redukujúcich siričitany (klostrídie) ≠ <i>Clostridium perfringens</i>	STN EN 26461-2 STN EN ISO 14189 (ŠPP 2.3.34, Príloha č.1, Príloha č.6)			
131	vody bazénové	<i>Staphylococcus aureus</i>		ŠPP 2.3.34 Príloha č.2 (STN EN ISO 6888-1)	
132	stery, výtery, trus, ejakulát, moč, mekónium, exsudát, bronchoalveolárna laváž, sekčný materiál, stery po dezinfekcii, céky Potraviny: A-1, B-1, C-1	antimikrobiálna rezistencia	kultivácia, biochémi (kvalitatívna, kvantitatívna skúška)	ŠPP 2.3.35 (STN EN ISO 20776-1)	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
133	svalové tkanivo	<i>Trichinella spp.</i>	trichinoskopia (kvalitatívna skúška)	ŠPP 3.6.07 (Nariadenie Komisie (ES) č.1375/2015)	
			metóda magnetického miešania (kvalitatívna skúška)	ŠPP 3.6.09 (Nariadenie Komisie (ES) č.1375/2015)	
134	včely, čmeliaky, ich vývojové štádia, melivo, plásty, peľ	rod <i>Nosema</i> rod <i>Crithidia</i> rod <i>Apicystis</i> rod <i>Acarapis</i> rod <i>Locustacarus</i> rod <i>Sphaerularia</i> rod <i>Varroa</i> rod <i>Tropilaelaps</i> rad <i>Diptera</i> rad <i>Hymenoptera</i> rad <i>Lepidoptera</i> <i>Aethinatumida</i>	mikroskopia (kvalitatívna skúška)	ŠPP 3.6.16 (Veselý a kol.: Včelařství, 2003, 214.-223.) (ŠVS SSR, Veterinárne laboratórne metodiky, Parazitológia, 1989, 129-136), (Nariadenie Komisie (ES) č.1398/2003)	
135	krvné sérum	brucelóza	metóda aglutinácie (kvalitatívna skúška)	ŠPP 3.4.52 (manuál k dg. súprave, OIE Manual)	
136		infekčná anémia koní	metóda AGID (kvalitatívna skúška)	ŠPP 3.4.54 (manuál k dg. súprave, OIE Manual)	
137	biologický materiál živočíšneho pôvodu	brucelóza, paratuberkulóza, IBR/IPV, enzootická boviná leukóza, boviná vírusová hnačka, BlueTongue, boviný respiračný syncytiálny vírus, parainfluenza vírus typ 3, schmallerberg vírus, jarná virémia kaprov, infekčná nekróza pankreasu, vírusová hemoragická septikémia, infekčná hematopoetická nekróza, enterotoxémia	ELISA (kvalitatívna skúška)	ŠPP 3.4.55 (manuál k dg. súprave, OIE Manual)	
138		vírusy	izolácia vírusov (kvalitatívna skúška)	ŠPP 3.5.29 (OIE Manual)	
139		vírusy	imunoperoxidázový test (kvalitatívna skúška)	ŠPP 3.5.30 (manuál k dg. súprave, OIE Manual)	
140		vírusy	imunofluorescenčný test (kvalitatívna skúška)	ŠPP 3.5.31 (manuál k dg. súprave, OIE Manual)	
141	Potraviny: C-1; studenokrvné živočíchy	pitva rýb	parazitologická pitva patologicko-anatomická pitva	ŠPP 3.5.34	
142	Potraviny: B-1,2,3; C-2	množstvo mäsa	výpočet	ŠPP 2.11.2 (Nariadenie Komisie (ES) č.2004/2002)	
143	Potraviny: A-4	beztuková sušina	gravimetria	ŠPP 2.2.06 (STN EN ISO 3727-2)	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
144	<b>Potraviny:</b> A-1,2,3,4,5,6,7, 8; B-1,2,3; C-1,2; D-1,2; E-1,2,3; F-3,4,7; Z-1,2; G-1,2,3, 4;H-1,4; CH; J-3,4; K-5,2,3,4; I; V-1; M-1; T; N; O-2,4,5; U-2,3,5,6; P; R-1,2,3,4,5,6	energetická hodnota výživová hodnota sacharidy	výpočet	Nariadenie EP a Rady (EÚ) 1169/2011	
145	biologický materiál	URČENIE POHLAVIA ŽIVOČÍCHOV: - hovädzí dobytok - vtáky	PCR (konvenčná PCR)	ŠPP 2.8.2.6	

**Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.**

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

**Poznámky:**P<sup>1</sup> - zloženie mastných kyselín:

*Nasýtené mastné kyseliny* – kyselina maslová C4:0, kyselina kaprónová C6:0, kyselina kaprylová C8:0, kyselina kaprínová C10:0, kyselina undekánová C11:0, kyselina laurová C12:0, kyselina tridekánová C13:0, kyselina myristová C14:0, kyselina pentadekánová C15:0, kyselina palmitová C16:0, kyselina heptadekánová C17:0, kyselina stearová C18:0, kyselina arachová C20:0, kyselina heneikosanová C21:0, kyselina behénová C22:0, kyselina trikosánová C23:0, kyselina lignocerová C24:0

*Mononenasýtené mastné kyseliny* - kyselina myristolejová C14:1, kyselina cis-10-pentadekenová C15:1, kyselina palmitolejová C16:1, kyselina cis-10-heptadekenová C17:1, kyselina olejová C18:1n9c, kyselina elaidiková C18:1n9t, kyselina cis-11-eikosénová C20:1, kyselina eruková C22:1n9, kyselina nervonová C24:1

*Polynenasýtené mastné kyseliny* - kyselina linoléová C18:2n6c, kyselina linolelaidiková C18:2n6t, kyselina linolénová C18:3n3, kyselina gamalinolénová C18:3n6, kyselina cis-11,14-eikosadiénová C20:2, kyselina cis-11,14,17-eikosatriénová C20:3n3, kyselina cis-8,11,14-eikosatriénová C20:3, kyselina arachidonová C20:4n6, kyselina cis-5,8,11,14,17-eikosapentaénová C20:5n3, kyselina cis-13,16-dokosadiénová C22:2, kyselina cis-4,7,10,13,16,19-dokosahexaénová C22:6n3

*Transnenasýtené mastné kyseliny* - kyselina elaidiková C18:1n9t, kyselina linolelaidiková C18:2n6t

*Omega-3-mastné kyseliny*: kyselina linolénová C18:3n3, kyselina cis-11,14,17-eikosatriénová C20:3n3, kyselina cis-5,8,11,14,17-eikosapentaénová C20:5n3, kyselina cis-4,7,10,13,16,19-dokosahexaénová C22:6n3

*Omega-6-mastné kyseliny*: kyselina linoléová C18:2n6c, kyselina gamalinolénová C18:3n6, kyselina cis-11,14-eikosadiénová C20:2, kyselina arachidonová C20:4n6, kyselina cis-13,16-dokosadiénová C22:2

**Kategórie potravín:****A. Mlieko a mliečne výrobky**

1 čerstvé a tepelne upravené mlieko, 2 výrobky tepelne ošetrované (pudinky, kaše krémy, dezerty), 3 výrobky fermentované, vrátane tepelne ošetrovaných, 4 smotana a výrobky z nej, 5 syr a výrobky z neho, 6 nátierky z mliečného tuku, 7 dehydrované, 8 analógy mlieka a mliečnych výrobkov, 9 bieličlá do nápojov, 10 kazeín, kazeináty

**B. Mäso a mäsové výrobky**

1 čerstvé mäso a vedľajšie jatočné produkty (z jatočných zvierat, z hydiny, zo zveriny), želatína, 2 mäsové prípravky, mleté mäso, 3 mäsové výrobky (sušené, údené, solené, mrazené, tepelne opracované, konzervované)

**C. Ryby a produkty rybolovu**

1 čerstvé a ich spracované formy, želatína, 2 výrobky z nich (sušené, solené, údené, konzervované, mrazené)

**D. Vajcia a výrobky z nich**

1 čerstvé, 2 spracované formy (tekuté, sušené, mrazené), 3 výrobky z nich

**E. Tuky a oleje**

1 jedlé rastlinné oleje, 2 emulgované rastlinné tuky, 3 tuky živočíšneho pôvodu

**F. Ovocie, zelenina, huby a iné plody**

1 čerstvé, 2 spracované (pretlaky, pyré), 3 výrobky z nich (mrazené, sušené, sladené, marinované, konzervované), 4 orechy - jadrá sušených plodov, 5 strúhaný kokos, 6 čerstvé bylinky, mikrobylinky a mikrozelenina, 7 zemiaky a výrobky z nich (mrazené, predsmäžené, vyprážené, sušené, instantné, zemiaková múka), 8 huby a výrobky z nich (sušené, konzervované)

**G. Obilie a obilniny**

1 zrná na spotrebu po tepelnom opracovaní (pšenica, raž, jačmeň, proso, pohánka) a ich spracované formy (klíčky), 2 výrobky z obilia (vločky, cornflakes, burizony, cereálie, šroty, jedlé otruby), 3 múky a mlynské výrobky, 4 cestoviny

**H. Cukrovinky**

1 čokoláda, bonbóny, čokoládové krémy a nátierky, 2 výrobky z kaka, 3 marcipán, marcipánová a persipánová hmota, 4 iné cukrovinky (cukríky, žuvačky)

**CH. Nátierky iné ako mliečne****I. Lieh a liehoviny****J. Pochutiny, ochucovadlá**

1 soľ, 2 koreniny, korenacie zmesi, koreninové prípravky, bylinky sušené, 3 ochucovadlá – suché prípravky, horčica, dressingy, kečup, omáčky, ocot, 4 čaj, byliny, prípravky z nich (extrakty, nálevy, zmesi, instantné), 5 káva, kávoviny, výrobky z nich, 6 kakao (prášok, posýpky, zmesi), 7 vonné a chuťové látky,

**K. Nápoje**

1 horúce, pripravené z automatov (vrátane polievok), 2 nealkoholické, 3 z ovocia a zeleniny, 4 instantné, 5 pivo, jeho nízkoalkoholické a nealkoholické obdoby, 6 víno, vínne produkty a ich nealkoholické obdoby, víno z ovocia, medovina

**L. Potraviny pre osobitné skupiny**

1 potraviny určené pre dojčatá a malé deti (počiatočná dojčenská výživa, následná dojčenská výživa, potraviny spracované na báze obilnín, detské potraviny), 2 potraviny na osobitné lekárske účely, 3 celková náhrada stravy na reguláciu hmotnosti

**M. Mrazené krémy a zmrzliny**

1 mliečne a smotanové (nebalené porciované, z veľkospotrebitel'ského balenia), 2 polotovary na ich prípravu, 3 nemliečne, nesmotanové, sorbety

**N. Cukor, cukrové zmesi, sirupy, stolové sladidlá****O. Hotové pokrmy**

1 čerstvo pripravené bez tepelnej úpravy a chemickej konzervácie, 2 čerstvo pripravené tepelne opracované, 3 s tepelne neopracovanou zložkou (rýchle občerstvenie), 4 balené hotové pokrmy (chladené, mrazené, tepelne opracované), 5 výrobky studenej kuchyne – lahôdky, 6 celodenná strava

**P. Cukrárske výrobky a dezerty**

cukrársky hotový výrobok, cukrársky polovýrobok/polotovar, cukrárska náplň /cukrársky krém

**Q. Čisté kultúry**

1 droždie, 2 vínne kvasinky, 3 mliekarské kultúry

**R. Pekárske výrobky**

1 chlieb, bežné pečivo, 2 jemné pečivo, 3 trvanlivé pečivo, 4 piškóty, 5 smažené výrobky, 6 iné pekárske výrobky (strúhanky, záverka do polievok)

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

**S. Škrob**

1 výrobky zo škrobu a škrobárenské výrobky, 2 lepok

**T. Med****U. Polotovary**

1 polievkové prípravky, 2 dehydrované a instantné pokrmy, 3 cukrárske hmoty a cestá, 4 cukrárske polevy, 5 polotovary na priamu spotrebu bez tepelného opracovania, 6 polotovary na priamu spotrebu po tepelnom opracovaní

**V. Výživové doplnky**

1 doplnky vitamínové, minerálne, kombinované, s inými látkami s výživovým alebo fyziologickým účinkom

**Z. Olejnaté semená rastlín, ryža, strukoviny**

1 semená/zrná na priamu spotrebu a ich spracované formy (klíčky, tepelne opracované), 2 výrobky z nich (cereálie, analógy pečiva, burizóny), 3 ryža, sója, strukoviny a výrobky z nich

**Odber vzoriek**

Položka	Objekt			Metóda		Ostatné špecifikácie
	Predmet	Vlastnosť	Miesto odberu	Druh / Princíp	Označenie	
1	vody pitné	výkon skúšok uvedených v rozsahu akreditácie	<b>Prírodné prostredie</b> (vývery) <b>Technické prostredie</b> (úpravne vody, vodojemy, distribučná sieť, vodovodné kohútiky u spotrebiteľa)	bodový odber	ŠPP 1.3.62 Príloha č.1. (STN EN ISO 5667-1, STN EN ISO 5667-3, STN ISO 5667-5, STN EN ISO 5667-14)	
2	vody odpadové a osobitné vody	odber pre neakreditované skúšky odber pre skúšky vykonávané v subdodávke	Technologické stupne ČOV, kanalizačná sieť	bodový odber časovo proporcionálne zlievaný odber)	ŠPP 1.3.62 Príloha č.2. (STN EN ISO 5667-1, STN EN ISO 5667-3, STN ISO 5667-10, STN EN ISO 5667-14, STN EN ISO 19458)	
3	voda na kúpanie		Bazény, vane, prírodné a umelé kúpaliská	bodový odber	ŠPP 1.3.62 Príloha č.3. (STN EN ISO 5667-1, STN EN ISO 5667-3, STN EN ISO 5667-14)	

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

## Flexibilný rozsah akreditácie

## Laboratórium s flexibilným rozsahom akreditácie

Položka	Objekt skúšky		Princíp / Druh / Typ	Zavedená metóda	Ostatné špecifikácie (modifikácia/vali dácia, názory/interpret ácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt		Označenie	
1	potraviny	ALERGÉNY	ELISA (semikvant. skúška)	ŠPP 3.8.1.13 (manuál k dg. súprave)	
2	potraviny	VETERINÁRNE LIEČIVÁ	HPLC/MSMS	ŠPP 1.2.36 ŠPP 1.2.67 (B.Delepine, D. Hurtaud-Pessel, <i>Liquid - chromatography /tandem mass-spectrometry, Screening method for identification residues of antibiotics in meat</i> , AFSSA- Agence Francaise de Sécurité Sanitaire des Aliments BP 90203-35302 Fougèrescedex, France J. Diserens, M. Savoy Perroud, A. BeckHenzelin, <i>Application of liquid chromatography - electrospray ionization tandem mass spectrometry to the detection of 10 sulfonamides in honey</i> , Journal of Chromatography A, 977, 77-87, 2002 Method for the detection of antibiotic residues in muscle using LC - MS/MS, Fougères Laboratory, EU-RL Reference Laboratory and National Reference Laboratory: Veterinary drug residues and dyes in foodstuffs of animal origin and animal feed)	
				ŠPP 1.2.34 ŠPP 1.2.67 (B. Delepine, D. Hurtaud-Pessel, <i>Liquid-chromatography /tandem mass -spectrometry, Screening method for identification residues of antibiotics in meat</i> , AFSSA- Agence Francaise de Sécurité Sanitaire des Aliments BP 90203-35302 Fougèrescedex, France Preparation and LC/MS/MS analysis of honey for fluoroquinolones residues, Florida Department of Agriculture and Consumer Services, CFSAN USA, 2006 Method for the detection of antibiotic residues in muscle using LC - MS/MS, Fougères Laboratory, EU-RL Reference Laboratory and National Reference Laboratory: Veterinary drug residues and dyes in foodstuffs of animal origin and animal feed)	
				ŠPP 1.2.46 (B. Delepine, Chloramphenicol identification by liquid chromatography tandem mass-spectrometry, AFSSA- Agence Francaise de Sécurité Sanitaire des Aliments, BP 90203-35302 Fougèrescedex, France, 2004)	
				ŠPP 1.2.31 (B. Delepine, <i>Chloramphenicol identification by liquid chromatography tandem mass-spectrometry</i> , AFSSA- Agence Francaise de Sécurité Sanitaire des Aliments, BP 90203-35302 Fougèrescedex, France, 2004)	
	potraviny moč	chloramfenikol		ŠPP 1.2.35 ŠPP 1.2.67 (B. Delepine, D. Hurtaud-Pessel, <i>Liquid-chromatography /tandem mass-spectrometry, Screening method for identification residues of antibiotics in meat</i> , AFSSA- Agence Francaise de Sécurité Sanitaire des Aliments BP 90203-35302 Fougèrescedex, France T.S. Thompson, D.K. Noot, J. Calvert, S.F. Pernal, <i>Determination of lincomycin and tylosinresidues in honey using solid-phaseextraction and liquid chromatography-atmospheric pressure chemical ionization mass spectrometry</i> , Journal of Chromatography A, 1020 (2003) 241-250 Method for the detection of antibioticresidues in muscle using LC - MS/MS, Fougères Laboratory, EU-RL Reference Laboratory and National Reference Laboratory: Veterinary drug residues and dyes in foodstuffs of animal origin and animal feed)	
	potraviny moč				

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Princíp / Druh / Typ	Zavedená metóda	Ostatné špecifikácie (modifikácia/vali dácia, názory/interpret ácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt		Označenie	
2	potraviny	VETERINÁRNE LIEČIVÁ	HPLC/MSMS	ŠPP 1.2.90 (Boner et al.: Determination and Confirmation of Tulathromycin Residues in Bovine Liver and Porcine Kidney via Their Common Hydrolytic Fragment Using High-Performance Liquid Chromatography/Tandem Mass Spectrometry. Journal Of AOAC International Vol 94, No.2, 2011)	
				ŠPP 1.2.39 ŠPP 1.2.67 (B. Delepine, D. Hurtaud-Pessel, <i>Liquid-chromatography /tandem mass-spectrometry, Screening method for identification residues of antibiotics in meat</i> , AFSSA- Agence Francaise de Sécurité Sanitaire des Aliments BP 90203-35302 Fougèrescedex, France Y.Zhou, D.Lavorato, T.Mathews, S.Countryman, <i>Rapid LC/LC/MS Analysis of Antibiotics in Meat for Human Consumption Using Kinetex 2,6um Core-Shell LC Column, Aplikačný list Phenomenex</i> Method for the detection of antibiotic residues in muscle using LC – MS/MS, Fougères Laboratory, EU-RL Reference Laboratory and National Reference Laboratory: Veterinary drug residues and dyes in foodstuffs of animal origin and animal feed)	
				ŠPP 1.2.37 ŠPP 1.2.67 (B. Delepine, D. Hurtaud-Pessel, <i>Liquid-chromatography/tandem mass-spectrometry, Screening method for identification residues of antibiotics in meat</i> , AFSSA- Agence Francaise de Sécurité Sanitaire des Aliments BP 90203-35302 Fougèrescedex, France Method for the detection of antibiotic residues in muscle using LC – MS/MS, Fougères Laboratory, EU-RL Reference Laboratory and National Reference Laboratory: Veterinary drug residues and dyes in foodstuffs of animal origin and animal feed)	
				ŠPP 1.2.40 (B. Delepine, D. Hurtaud-Pessel, <i>Liquid-chromatography /tandem mass-spectrometry, Screening method for identification residues of antibiotics in meat</i> , AFSSA- Agence Francaise de Sécurité Sanitaire des Aliments BP 90203-35302 Fougèrescedex, France Confirmation of aminoglycosides by HPLC – MS/MS, United States Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service, Office of Public Health and Science 2003 Bohm, D. A.; Stachel, C. S.; Gowik, P.: <i>Confirmatory Method for Determination of Streptomycin in Apples by LC-MS/MS</i> . Poster in 4 th International Symposium Recent Advances in Food Analysis Fügel, D., Anastassiades, M., Scherbaum, E.: <i>Analysis of Kasugamycin in Fruit and Vegetables Using Ion Exchange SPE and LC-MS/MS</i> . EPRW 2006)	
		ŠPP 1.2.38 (Method for the detection and confirmatory quantification of five nitrofurantol metabolite residues in biological matrices using LC-MS/MS, Analytical method for foodsafety, European Union and National Reference Laboratory ANSES Fougères)			
		FARBIVÁ		ŠPP 1.2.28 (P. Sanders, B. Delépine, B. Roudaut, <i>Malachite green and leucomalachite green residues in fish flesh by liquid chromatography tandem massspectrometry (LC/MS/MS)</i> - validation a confirmatory method, AFSSA, 2005 Jonathan A.Tarabin, Karen A. Barnes, John Bygrave, W.H.H. Farrington, <i>Screening and confirmation of triphenylmethane dyes and their leucometabolites in trout muscle using HPLC-vis and ESP-LC-MS</i> , Analyst, 1998, 123, 2567-2571)	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Princíp / Druh / Typ	Zavedená metóda	Ostatné špecifikácie (modifikácia/vali dácia, názory/interpret ácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt		Označenie	
2	potraviny	FARBIVÁ	HPLC/MSMS	ŠPP 1.2.36 (B.Delepine, D. Hurtaud-Pessel, <i>Liquid-chromatography /tandem mass-spectrometry, Screening method for identification residues of antibiotics in meat</i> , AFSSA- Agence Francaise de Securité Sanitaire des Aliments BP 90203-35302 Fougèrescedex, France J. Diserens, M. SavoyPerroud, A. BeckHenzelin, <i>Application of liquid chromatography - electrospray ionization tandem mass spectrometry to the detection of 10 sulfonamides in honey</i> , Journal of Chromatography A, 977, 77-87, 2002)	
3	krmivá	VETERINÁRNE LIEČIVÁ		ŠPP 1.2.37 (B. Delepine, D. Hurtaud-Pessel, <i>Liquid-chromatography/tandem mass-spectrometry, Screening method for identification residues of antibiotics in meat</i> , AFSSA-AgenceFrancaise de SecuritéSanitaire des Aliments BP 90203-35302 Fougèrescedex, France)	
				ŠPP 1.2.35 (B. Delepine, D. Hurtaud-Pessel, <i>Liquid-chromatography/tandem mass-spectrometry, Screening method for identification residues of antibiotics in meat</i> , AFSSA- Agence Francaise de Securité Sanitaire des Aliments BP 90203-35302 Fougèrescedex, France T.S. Thompson, D.K. Noot, J. Calvert, S.F. Pernal, <i>Determination of lincomycin and tylosinresidues in honey using solid-phase extraction and liquid chromatography-atmospheric pressure chemical ionization mass spectrometry</i> , Journal of Chromatography A, 1020 (2003) 241-250)	
				ŠPP 1.2.57 (D. Hartaud- Pessel, M. P. Fourmond, <i>Methode de confirmation ducarbadox et de l'olaquinoxdans les aliment spouranimaux par CL/SM/SM</i> , AFSSA- Agence Francaise de Securité Sanitaire des Aliments)	
				ŠPP 1.2.59 (Hans van Rhijn, Tina Zuidema, <i>Compound animal feed Avoparcin and ZincBacitracin - Confirmatory analysis by LC-MS/MS</i> , Screening and Identification Methods for official control of Banned Antibiotics and Growthpromoters in Feedingstuffs, RIKILT, 2004)	
	medikované krmne zmesi			ŠPP 1.2.77 (Podniková norma PLN 2/01/98, f. Pulmixs.r.o., B. Delepine, D. Hurtaud-Pessel, <i>Liquid-chromatography /tandem massspectrometry, Screening method for identification residues of antibiotics in meat</i> , AFSSA- AgenceFrancaise de Securité Sanitaire des Aliments BP 90203-35302 Fougèrescedex, France Nariadenie Európskej Únie EC 657/2002 Nariadenie vlády SR č. 320/2003 Z. z.)	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/valídácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
4	potraviny	FARBIVÁ	HPLC/MSMS	ŠPP 1.2.42 (F. Tateo, M. Bononi, <i>Fastdetermination of Sudan I by HPLC/APCI-MS in hot chilli, spices, and oven-bakedfoods</i> , Journal of Agricultural and FoodChemistry 2004, 52, 655-658 Method 145A Collaborative trial 145 of a method for the detection and determination of Sudan I in chilli products by HPLC F. Calbiani, M. Careri, L. Elviri, A. Mangia, L. Pistara, I. Zagnoni, <i>Development and in-house validation of a liquid chromatography-electrospray-tandem mass spectrometry method for the simultaneous determination of Sudan I, Sudan II, Sudan III and Sudan IV on hot chilli products</i> , Journal of Chromatography A 2004, 1042, 123-130)	
		ADITÍVNE LÁTKY	HPLC/MS	ŠPP 1.2.85 (A. Wasik, M. Buchgraber, <i>Foodstuffs - Simultaneous determination of nine sweeteners by high performance liquid chromatography and evaporative light scattering detection</i> , European Commission, Institute for Reference Materials and Measurements, Geel, Belgium, 2007, ISBN 978-92-79-05356-6 Nariadenie Európskej Únie EC 657/2002 Nariadenie vlády SR č. 320/2003 Z. z.)	
5	potraviny	ADITÍVNE LÁTKY	HPLC/MS	ŠPP 1.2.80 (International Standard ISO 9233-2 (IDF 140-2): <i>Cheese, cheeserind and processedcheese - Determination of natamycin content, Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheeserind and processed cheese</i> Louis G. M. TH.Tuinstra; Wim A. Traag: <i>Liquid Chromatographic Determination of Natamycin in Cheese at Residue Levels</i> . Journal Assoc. Off. Anal. Chem. Vol. 65, No 4, 1982. K. Rybinska, J. Postupolski, M. Szczesna: <i>Determination of Natamycin Residues in Ripening Cheeses by High-Performance Liquid Chromatography</i> . Roczn.Pzh, 1997, 48, Nr. 2)	
		ADITÍVNE LÁTKY	HPLC/MSMS	ŠPP 1.2.78 (Application note Waters: <i>Gradient separation of aminoacids on Acquity UPLC BEH HILIC</i> , 2009 EFSA Journal 20011; 9(3): 2004: Scientific opinion on the re-evaluation of caramel colours (E 150 a,b,c,d) as food additives - EFSA Panel on Food Additives and Nutrient sources added to Food (ANS) - European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy 103p. Nariadenie Európskej Únie EC 657/2002 Nariadenie vlády SR č. 320/2003 Z. z.)	
		ALKALOIDY	HPLC/MSMS	ŠPP 1.2.94 (EURL MP method 002 version 3: <i>Determination of pyrrolizidine alkaloids in plant-based food and feed materials, including herbal teas, herbal food supplements, fodder and feedstuffs by LC-MS/MS</i> . Wageningen University and Research, 2019.)	
6	potraviny	ADITÍVNE LÁTKY	HPLC/DAD	ŠPP 1.2.93 (AtsukoTada, Kyokolshizuki, <i>Improvement of the Assay Method for Steviol Glycosides in the JECFA Specifications</i> , American Journal of Analytical Chemistry, 2013, 4, 190-196 F. Aguilar and coll.: <i>Scientific Opinion on the safety steviol glycosides for the proposed use as a food additive</i> , Efsa Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS), Efsa Journal 2010,8(4):1537, 8-9 ECFA 61st (2003), published in FNP 52 Add 11 (2003) p.53)	
				ŠPP 1.2.29 (AOAC Official Method 2005, <i>18th Edition</i> , AOAC Official Method 999.05: <i>Naringin and neohesperidin in orange juice</i> , Chapter 37, p. 30-31 Leo M. L. Nollet, <i>Food Analysis by HPLC</i> , 2nd Edition 1992, p. 541-542 R. Macrae, <i>HPLC in food analysis</i> , 2nd Edition 1988, p. 207-208)	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Princíp / Druh / Typ	Zavedená metóda	Ostatné špecifikácie (modifikácia/vali dácia, názory/interpret ácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt		Označenie	
6				ŠPP 1.2.15 Leo M. L. Nollet, <i>FoodAnalysis by HPLC</i> , 2nd Edition 1992, p. 530-532 R. Macrae, <i>HPLC in foodanalysis</i> , 2nd Edition 1988, p. 207)	
	potraviny	ADITÍVNE LÁTKY	HPLC/DAD	ŠPP 1.2.2 Leo M. L. Nollet, <i>FoodAnalysis by HPLC</i> , 2nd Edition 1992, p. 523-547, 575-598 STN EN 1378 <i>Poživatiny Stanovenie množstva aspartámu v stolových sladidlách Metóda vysokoúčinnnej kvapalinovej chromatografie</i> , December 2001 R. Macrae, <i>HPLC in foodanalysis</i> , 2nd Edition 1988, p. 197-208, 238-246) H. N. Wanyika, E. G. Gatebe, L. M. Gitu, E. K. Ngumba and C. W. Maritim, <i>Determination of caffeine content of tea and instant coffee brands found in the Kenyan market</i> , African Journal of Food Science Vol. 4(6), June 2010, pp. 353 – 358)	
				ŠPP 1.2.7 Leo M. L. Nollet, <i>FoodAnalysis by HPLC</i> , 2nd Edition 1992, p. 548-564; R. Macrae, <i>HPLC in food analysis</i> , 2nd Edition 1988, p. 259-273 J. Kirschbaum, C. Krause, S. Pfalzgraf, H. Bruckner, <i>Development and evaluation of an HPLC/DAD method for determination of Synthetic food colorants</i> , Chromatographia, 2003)	
7	medikované kŕmne zmesi, premixy	VETERINÁRNE LIEČIVÁ	HPLC/DAD	ŠPP 1.2.10 K.E. Maudens, W.E.Lambert, GhentUniversity, Laboratory of Toxicology - poster I.W.M. Bisschop Euroresidues IV, Veldhoven, 2000, 220-225 AOAC OFFICIAL METHODS, 17 <sup>th</sup> EDITION, AOAC Official Method 993.32 – Multiple Sulfonamide Residues in Raw Bovine Milk W.J. Pietron, W. Cybulski, D. Krasucka, A. Mitura, K. Kos, M. Antczak, <i>Determination of fivesulfonamides in medicated feeding stuffs by liquid chromatography with ultraviolet detection</i> , Bull Vet Inst Pulawy 57, 545-552, 2013)	
				ŠPP 1.2.51 (WayneChan et Al.: Journal of AOAC International vol. 77, No.2, 1994)	
				ŠPP 1.2.32 Jozef Sokol, Eva Matisová, Journal of Chromatography A 669 (1994) 75-80 Ridascreen - Tetracyclin, R-Biopharm GmbH, Darmstadt, NSR AOAC METHODS 17th Edition, No. 998.09 23.1.17 – AOAC Official Method 995.09 Chlortetracycline, Oxytetracycline and Tetracycline in Edible Animal Tissues Croubels S., VanPeteghem C., Sensitive spectrofluorimetric detection of tetracycline residues in bovine milk, Analyst, 1994, 119, 2713-2716)	
				ŠPP 1.2.77 (Podniková morma PLN 2/01/98, F. Pulmixs.r.o)	

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Princíp / Druh / Typ	Zavedená metóda	Ostatné špecifikácie (modifikácia/vali dácia, názory/interpret ácie, pracovisko atď.)	
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt		Označenie		
8	potraviny	-kravský, -ovčí, -kozí kazeín	HPLC/DAD (kvalitatívna skúška)	ŠPP 1.2.70 (H. K. Mayer, D. Heidler, C. Rockenbauer: <i>Determination of Percentages of Cows, Ewes and Goats Milk in Cheese by Isoelectric Focusing and Cation-exchange HPLC of <math>\gamma</math>- and Para - <math>\kappa</math> - Caseins</i> , Int.DairyJournal 7 (1997) 619-628 A. J. Trujillo, I. Casals, B. Guamis: <i>Analysis of Major Caprine Milk Proteins by Reverse-Phase High-Performance Liquid Chromatography and Electrospray Ionization Mass Spectrometry</i> , J. DairySci (2000), 83: 11-19 H. K. Mayer: <i>Milk species identification in cheese varieties using electrophoretic chromatographic and PCR techniques</i> , International DairyJournal 15 (2005) 595-604 EU 213/2001, RIDASCREEN CIS- Casein instruction manual)		
	potraviny	-podiel ovčieho a kravského syra	HPLC/DAD	ŠPP 1.2.75 (H. K. Mayer, D. Heidler, C. Rockenbauer: <i>Determination of Percentages of Cows, Ewes and Goats Milk in Cheese by Isoelectric Focusing and Cation-exchange HPLC of <math>\gamma</math>- and Para - <math>\kappa</math> - Caseins</i> , Int.DairyJournal 7 (1997) 619-628 A. J. Trujillo, I. Casals, B. Guamis: <i>Analysis of Major Caprine Milk Proteins by Reverse-Phase High-Performance Liquid Chromatography and Electrospray Ionization-Mass Spectrometry</i> , J. DairySci (2000), 83: 11-19 H. K. Mayer: <i>Milk species identification in cheese varieties using electrophoretic chromatographic and PCR techniques</i> , International Dairy Journal 15 (2005) 595-604 Nariadenie Komisie (ES) č. 273/2008 z 5.3. 2009, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 1255/1999 týkajúce sa metód analýzy a hodnotenia kvality mlieka a mliečnych výrobkov, RIDASCREEN CIS- Casein instruction manual)		
9	potraviny a krmivá	GMO – SKRÍNING	PCR (konvenčná PCR, real-time PCR)	ŠPP 2.8.2.1		
		GMO – KVALITA				
		GMO – KVANTITA	PCR (kvantitatívna real-time PCR)			
10	potraviny	ALERGÉNY	PCR (konvenčná PCR, real-time PCR)	ŠPP 2.8.2.2		
		ŽIVOČ. DRUHY				
11	biologický materiál	BAKTÉRIE	PCR (konvenčná PCR, real-time PCR)	ŠPP 2.8.2.3		
	potraviny	VÍRUSY			ŠPP 2.8.2.4.2	
		VÍRUSY			ŠPP 2.8.2.4.1	
	biologický materiál	PARAZITY			ŠPP 2.8.2.4.2	
		MYCÉTY			ŠPP 2.8.2.7	
		ŠKODCOVIA			ŠPP 2.8.2.8	
			ŠPP 2.8.2.9			
12	biologický materiál, potraviny	-polymorfizmus priónového génu (PrP) -určenie druhu analýzou génu <i>COI</i> -určenie druhu analýzou génu <i>cytb</i>	sekvenčná analýza (kvalitatívna skúška)	ŠPP 2.8.2.5		

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (modifikácia/validácia, názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
13	voda	PAU	HPLC/FLD/DAD	ŠPP 1.2.4 (Bernard, Hajšlová, Kratochvílová, Merhaut, Application note 130 DIONEX - Application Note 313 Simon R., Palme S., Anklam E., Single laboratory validation of a gas chromatography – mass spectrometry method for quantitation of 15 European priority polycyclic aromatic hydrocarbons in spiked smoke flavourings; Journal of chromatography A, 1103 (2006) 307 – 313 EN 16619:2015 – Stanovenie PAU plynovou chromatografiou s hmotnostnou detekciou STN EN ISO 15302 - Stanovenie PAU kvapalinovou chromatografiou s fluorescenčnou detekciou AOAC Official Method 963.15 (31.4.02), Fat in Cacao products, Soxhlet Extraction Method)	
	potraviny	PAU	HPLC/FLD/DAD GC/MS/MS		
14	potraviny	Sacharidy	HPLC/RI	ŠPP 1.2.13 Harmonised methods of the international honey commission 2009, 7.2 Determination of sugars by HPLC, str. 46-48 AOAC Official Method 2005, 18 <sup>th</sup> Edition, AOAC Official Method 977.20: Separation of sugars in Honey, Chapter 14, p. 31-32 Leo M. L. Nollet, <i>Food Analysis by HPLC</i> , 2nd Edition 1992, p. 287-301 R. M Macrae, <i>HPLC in food analysis</i> , 2nd Edition 1988, p. 71-92)	
15	potraviny	celkový mechanický rozbor, škodcovia	senzorické posúdenie, gravimetria (kvalitatívna skúška, kvantitatívna skúška)	ŠPP 2.1.70 (STN 461011 - 24 STN 580110 STN 56 0232 STN 56 0246-41 STN 56 9431 Vyhláška č.132/2014 MPA RV SR z 15. mája 2014 o spracovanom ovocí a zelenine, jedlých hubách, olejninách, suchých škrupinových plodoch, zemiakoch a výrobkoch z nich Vyhláška č. 309/2015 MPA RV SR zo 4. novembra 2015 o pochutinách, jedlej soli, dehydrovaných pokrmoch, polievkových prípravkoch a o ochucovadlách)	
16	potraviny, obaly	senzorické hodnotenie a označovanie potravín	senzorické posúdenie (kvalitatívna skúška)	ŠPP 2.1.56	
17	obaly všetkých potravín	stredná výška písma	meranie dĺžky	ŠPP 2.1.73 (Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady EÚ č. 1169/2011)	
18	stery, výtery, trus, ejakulát, moč, mekónium, exsudát, bronchoalveolárna laváž, sekčný materiál, stery po dezinfekcii, céky, potraviny	GRAMPOZITÍVNE KOKY	kultivácia, biochemicky, mikroskopicky (kvalitatívna skúška)	ŠPP 2.3.28 (Manual of Diagnostic Test an Vaccines for Terrestrial Animals 2019)	
		GRAMPOZITÍVNE TYČINKY		ŠPP 2.3.29 (Bergey's Manual of Systematic Bacteriology (2009) Manual of Diagnostic Test an Vaccines for Terrestrial Animals 2019)	
		GRAMNEGATÍVNE KOKY		ŠPP 2.3.30 (Bergey's Manual of Systematic Bacteriology (2009) Manual of Diagnostic Test an Vaccines for Terrestrial Animals 2019)	
		GRAMNEGATÍVNE TYČINKY		ŠPP 2.3.31 (Bergey's Manual of Systematic Bacteriology (2009) Manual of Diagnostic Test an Vaccines for Terrestrial Animals 2019)	

Flexibilita sa nevzťahuje na zmenu princípu používaných metód v danom flexibilnom rozsahu.

Laboratórium vedie aktuálny zoznam všetkých skúšobných metód s flexibilným rozsahom akreditácie na stránke [http://www.svpu.sk/images/vpudk/dokumenty/akredit/dk\\_flexi.pdf](http://www.svpu.sk/images/vpudk/dokumenty/akredit/dk_flexi.pdf)

Flexibilita sa nevzťahuje na zmenu princípu používaných metód v danom flexibilnom rozsahu.

Princíp flexibility môže laboratórium využiť v rámci:

- predmetov/matric/prostredia
- vlastností/parametrov/ukazovateľov/analytov
- metód a postupov používaných na skúšanie
- zariadení

Číslo reg. záznamu: 12481/677427

Slovenská národná akreditačná služba, Karloveská 63, P.O.BOX 74, 840 00 Bratislava

## Príloha k Osvedčeniu o akreditácii č. S-117 zo dňa 31.10.2025.

Príloha je neoddeliteľnou súčasťou uvedeného rozhodnutia

## Osoby spôsobilé modifikovať a validovať metódy/ vyvíjať nové metódy počas platnosti akreditácie

Meno a priezvisko, tituly	Spôsobilosť modifikovať a validovať metódy/vyvíjať nové metódy - - č. položky
Eva Hrnčiariková, Ing.	2-5
Michaela Vieriková, RNDr., PhD.	2-5
Róbert Germuška, Ing., PhD.	8, 13
Katarína Hanková, RNDr.	6,7, 14
Denisa Pagáčiková, RNDr., PhD.	6,7, 14
Marianna Fričová, Ing.	1
Lucia Šulejová, MVDr.	9,10,11,12
Júlia Jurovčíková, RNDr.	11,12
Silvia Baleková, RNDr.	9,10,12
Miriám Filipová, RNDr., PhD.	11,12
Zuzana Kubicová, RNDr.	11,12
Pavčina Niníková, MVDr.	11,12
Miriám Maceková, MVDr.	1
Lenka Cabanová, MVDr., PhD.	15, 16, 17
Oľga Škuntová, Ing.	15, 16, 17
Miriám Kantíková, Mgr.	18
Andrea Mojžišová, Ing., PhD.	18
Zuzana Čuvalová, MVDr., PhD.	18

\*\*\*