

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

*Príloha je neoddeliteľnou súčasťou
uvedeného rozhodnutia*

Rozsah akreditácie

Akreditovaná osoba: Štátny veterinárny a potravinový ústav
Jánoškova 1611/58, 026 01 Dolný Kubín

Organizačná zložka a miesto výkonu činnosti akreditovanej osoby:

Veterinárny a potravinový ústav v Košiciach, Skúšobné laboratórium VEHYDIS
Hlinkova 1, 043 65 Košice

Identifikačné číslo akreditovanej osoby: 486/S-239

Laboratórium s fixným rozsahom.

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.	Potraviny 5(1,3) 6(1-3) 7(6) 12(4,8)	Škodcovia	vizuálna (kvalitatívna skúška)	SOP 185 ⁽⁵³⁾	
2.	Potraviny 5(1,3) 6(1,2) 7(6) 12(3,4) 17(2)	nečistoty a prímеси podľa prílohy k SOP 186	gravimetrická	SOP 186 ⁽⁵⁴⁾	
3.	Potraviny obilie	Klíčivosť	počítanie semien	STN 46 1011-13	
4.	Potraviny 10	Farba	spektrofotometrická	STN 56 0160-8	
5.	Potraviny 12(2,3) 13(1,2,3,5,6,7) 16	Alkohol Etanol	pyknometrická	SOP 142 (STN 56 0186-5 STN 56 0210-4 Compendium of international methods of analysis-OIV ⁽⁶¹⁾ STN 56 0216-30 STN 56 0245-21 STN 66 0805-19)	
6.	Potraviny 13(5)	extrakt v pôvodnej mladine	gravimetrická	STN 56 0186-6	
7.	Potraviny 13(5)	Farba	spektrofotometrická	STN 56 0186-8	
8.	Potraviny 15(1)	kysacia mohutnosť	meranie času	STN 56 0188-21	
9.	Potraviny 16	Cukor	refraktometrická	STN 56 0210-5	
10.	Potraviny 13(6)	Cukor	odmerná analýza	SOP 139 (STN 56 0216-8) Compendium of international methods of analysis-OIV ⁽⁶²⁾	
11.	Potraviny 13(6)	extrakt a bezcukorný extrakt	výpočet	SOP 140 (Compendium of international methods of analysis-OIV ⁽⁶³⁾ STN 56 0216-9)	
12.	Potraviny 13(6)	prchavé kyseliny	odmerná analýza	SOP 143 (Compendium of international methods of analysis-OIV ⁽⁶⁴⁾ STN 56 0216-36)	

Číslo reg. záznamu: 12733/713732

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

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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 13(1,2,3,5, 6,7)	voľný SO ₂ celkový SO ₂	odmerná analýza	SOP 144 (Compendium of international methods of analysis-OIV ⁽⁶⁵⁾ STN 56 0216-47, 49)	
14.	Potraviny 13(6) 12(2,3)	Hustota	pyknometrická	SOP 141 (Compendium of international methods of analysis-OIV ⁽⁶⁶⁾ STN EN 1131 STN 56 0216-29)	
15.	Potraviny Voda pitná balená, minerálna 13(1,2,3,5,6)	oxid uhličitý	manometrická	SOP 206 (STN 56 0240-4)	
16.	Potraviny 17(3)	celkový extrakt	gravimetrická	SOP 146 (STN 56 0245-22)	
17.	Potraviny 12(3) 13(1,2,3,6,7) 16 17(3)	titrovateľné kyseliny, kyslosť	odmerná analýza	SOP 147 (STN 56 0245-20 STN 56 0246-13 STN 58 1361-16 Compendium of international methods of analysis-OIV ⁽⁶⁷⁾ STN 56 0216-31, 32, 33)	
18.	Potraviny 12(3) 16(2)	sušina, brix	refraktometrická	STN 56 0246-10 STN EN 12 143	
19.	Potraviny 12(3) 17(2,4,5)	piesok, piesok v sušine popol nerozpustný v HCl, minerálne prímesi	gravimetrická	SOP 153 (STN 56 0246-12 STN 58 0110-38 STN 58 1302-17)	
20.	Potraviny 3(2) 7(3) 11(1) 12(2,3,7,8) 17(2,3,8) 18(2) 20(1) 21(1) 25(1)	oxid siričitý	destilačná odmerná analýza	STN EN 1988-1 STN EN 13 196 STN EN 1185	
21.	Potraviny 6(3), obilie	mokrý lepok v sušine	gravimetrická	STN ISO 21415-1	
22.	Potraviny 6(3), obilie	číslo poklesu	enzymatická	STN EN ISO 3093	
23.	Potraviny 1(1,7) 2(1-3) 12(3) 13(6,7) Vody Pitná, pitná balená, minerálna, pramenitá, napájacia, podzemná, povrchová, teplá, surová	pH	potenciometrická	SOP 187 ^(55A,B) SOP 192 (STN EN ISO 10523)	
24.	Potraviny 17(2)	silice, éterické oleje	destilačná	SOP 198 (STN EN ISO 6571)	

Číslo reg. záznamu: 12733/713732

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.*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	
25.	Potraviny 17(4,5)	vodný extrakt	gravimetrická	STN 58 0113-38 STN 58 1302-18 STN ISO 9768	
26.	Potraviny 9(1,2,3)	nerozpustné nečistoty	gravimetrická	STN EN ISO 663	
27.	Potraviny 12(1,3,7)	Dusičnany	IC	STN EN 12014-2 (SOP 54)	
28.	Vody Pitná, pitná balená, minerálna, pramenitá, napájacia, podzemná, povrchová, teplá, surová	anióny: dusitany dusičnany fluoridy sírany chloridy		SOP 204 (STN ISO 10 304-1)	
29.	Potraviny 17(3)	Cukor	gravimetrická	STN 58 1361-15	
30.	Potraviny 17(2)	piperín	spektrofotometrická	STN ISO 5564	
31.	krmivá	zložky živočíšneho pôvodu	mikroskopická (kvalitatívna skúška)	SOP 74 (Nariadenie komisie (ES) č. 152/2009 a v znení neskorších predpisov)	
32.	Vody Pitná, pitná balená, minerálna, pramenitá, napájacia, podzemná, povrchová, teplá, surová	teplota	priame meranie	SOP 196 (STN 75 7375)	
33.	Vody Pitná, pitná balená, minerálna, pramenitá, napájacia, podzemná, povrchová, teplá, surová	absorbancia (254 nm, 1 cm)	spektrofotometrická	SOP 197 (STN 75 7360)	
34.	Potraviny 2(3) 6(2) 7(1-6) 8 11(1) 12(5) 18(7) 19(4)	aktivita vody	rovnovážny stav	SOP 158 ČSN ISO 18787	

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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	
35.	Krmivá Potraviny 1(1-8) 2(1,2,3) 3(1,2) 5(1,2,3) 6(1,2,3,4) 7(1,2,3) 9(1,2) 10 11(1) 12(2,3,4) 13(3) 14(1-3) 15(1) 17(2,3,5,6,7) 19(2,4,5) 20(1)	sušina, úbytok hmotnosti sušením, vlhkosť, obsah vody, voda, prchavé látky	gravimetrická	SOP 145 (58A,B,C)	
36.	krmivá Potraviny 1(1-8) 2(1,2,3) 3(1,2) 5(1,2,3) 6(2,4) 7(1,2,3) 9(1,2) 11(1) 12(2,3,4) 13(3) 14(1-3) 17(2,3,5,6,7) 19(2,4,5) 20(1)	tuk tuk v sušine (tvs), beztuková sušina (bts), voda v beztukovej hmote syra (VBHS)	gravimetrická výpočet	SOP 148(59A,B,C)	
37.	krmivá Potraviny 1(1-8) 2(1,3) 3(1,2) 5(1,2,3) 6(2,3,4) 7(1,3) 9(1,2) 11(1) 12(2,3,4) 13(3) 14(1-3) 17(2,3,5,6,7) 19(2,4,5) 20(1)	popol, popol v sušine	gravimetrická	SOP 184 (57A,B,C)	

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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	
38.	Potraviny 1(3-5) 2(1,2,3) 3(1,2) 5(3) 6(2,4) 7(1-3,6) 8 11(1) 12(2,3,8) 13(2,3) 14(2) 17(2,3) 18(1,2,5,6,7) 19(4,6)	chlorid sodný, soľ, obsah soli, NaCl	odmerná analýza	SOP 149 (60A,B)	
39.	Potraviny 22	kyslosť	odmerná analýza	SOP 166 (STN 57 0190-15)	
40.	Potraviny 2(3)	dusitany, dusičnany	spektrofotometrická	SOP 168 (STN 57 0158)	
41.	Potraviny 2(1)	celkový obsah vody, priemerný obsah vody, W/RP	gravimetrická	SOP 75 (Vykonávacie nariadenie komisie (EÚ) 2026/344)	
42.	Potraviny 2(1-3)	hydroxyprolín/ kolagén	spektrofotometrická	SOP 76 (Úradné metódy lab. Diagnostiky potravín CH- 12.14)	
43.	Potraviny 2(1,3) 3 (2)	množstvo mäsa	výpočet z položiek č. 35,36,37,42, 49,104	SOP 155 (Nariadenie Komisie (ES) č.2004/2002, ŠVPS SR – prípisy na stanovenie množstva mäsa)	
44.	krmivá Potraviny 9(1-3)	číslo kyslosti tuku /voľné mastné kyseliny	odmerná analýza	SOP 122 ⁽¹⁾ SOP 177 (STN EN ISO 660)	
45.	Potraviny 9(1-3)	peroxidové číslo	odmerná analýza	SOP 178 (STN EN ISO 3960)	
46.	Potraviny 22	voda	refraktometrická	SOP 171 (STN 57 0190-10, 11)	
47.	Potraviny 22	hydroxymetylfurfural	spektrofotometrická	SOP 172 (STN 57 0190-19)	
48.	Potraviny 22 Vody Pitná, pitná balená, minerálna, pramenitá, napájacia, podzemná, povrchová, teplá, surová	elektrická vodivosť vodivosť	konduktometrická	SOP 173 (STN 57 0190-čl.18) SOP 191 (STN EN 27888)	

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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	
49.	suroviny, polotovary, krmivá Potraviny 1(1-8) 2(1-3) 3(1,2) 4(1) 5(1,2,3) 6(1,2,4) 7(1,2,3) 9(1,2) 11(1) 12(2,3,4) 13(3) 14(1-3) 15 (1) 17(2,3,5-7) 18(6,7) 19(2,4,5) 20(1)	dušík/dušikaté látky/bielkoviny (podľa Kjeldahla)	odmerná analýza	SOP 164 (ČSN ISO 1871 ČSN ISO 937, STN 57 0105-5, Nariadenie Komisie (ES) č.152/2009)	
		čisté svalové bielkoviny, celkové bielkoviny bez kolagénu, kolagén z celkových bielkovín, pomer vody ku celkovým bielkovinám, pomer tuku ku celkovým bielkovinám	výpočet		
50.	Potraviny 1(5) 2(3) 3(1,2) 7(2) 11(1) 12(1,3,8) 18(6,7) 19(4)	hmotnosť, podiely, pevný podiel, odkvapkaný podiel, percentuálny podiel, šťavnatosť, čokoládová poleva	gravimetrická	SOP 72 ^(47A,B)	
51.	Potraviny 1-26(1,2) Vody Pitná balená, minerálna, pramenitá	senzorické hodnotenie, označovanie potravín	senzorické a vizuálne posúdenie (kvalitatívna skúška)	SOP 83 ⁽⁴⁴⁾	
52.	Obaly potravín 1-26(1,2) Vody Pitná balená, minerálna, pramenitá	stredná výška písma	meranie dĺžky	SOP 154 (Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č.1169/2011)	
53.	Potraviny 1(1-8) 2(3) 3(2) 4(1) 5(1-3) 6(2,4) 7(1,2,3) 9(1,2) 11(1) 12(2,3,4) 13(3) 14(1-3) 17(2,3,5,6,7) 18(7) 19(1,2,4,5) 20(1)	energetická hodnota, sacharidy	výpočet z položiek č. 35, 36, 37, 49	Nariadenie EP a Rady (EÚ) 1169/2011, Výnos MP SR 1482/2009- 100	
54.	včelí plast, melivo	mor, hniloba včelieho plodu <i>Paenibacillus larvae</i> <i>Melissococcus plutonius</i>	kultivačná, mikroskopická, biochemická (kvalitatívna skúška)	SOP 91 (VLVM 1975 OIE Manuál)	

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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	
55.	Biologický materiál živočíšneho pôvodu	identifikácia druhov baktérií	identifikačný systém (kvalitatívna skúška)	SOP 84 (OIE-Manual Originálny návod výrobcu)	
56.	Potraviny 1(1,4,7)	rezíduá inhibičných látok	agarová difúzna ECLIPSE (kvalitatívna skúška)	SOP 128 ⁽³⁵⁾	
57.	Potraviny 2(1) 3(1,2) 14(1)	rezíduá inhibičných látok	agarová difúzna PREMI TEST (kvalitatívna skúška)	SOP 81 (Úradné metódy lab. Diagnostiky potravín a krmív)	
58.	Potraviny 1(1,4,7) 2(1) 3(1,2) 14(1)	rezíduá antibiotík	agarová difúzna STAR (kvalitatívna skúška)	SOP 82 (Úradné metódy lab. Diagnostiky potravín a krmív)	
59.	Potraviny 13(2,3) 16(2) 17(5)	<i>Leuconostoc</i> sp.	Kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN 56 0095	
60.	suroviny Potraviny 1(5) 2(1)	enterokoky	kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN 56 0100-80	
61.	suroviny Potraviny 1(1,3-7) 2(1,3) 3(2) 4(1) 6(4) 7(1,2) 8 18(6,7) 19(4,5)	koagulázopozitívne staflokoky	kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 6888-1 STN EN ISO 6888-2	
62.	suroviny Potraviny 1(2-7) 2(3) 3(2) 4(1) 6(4) 8 12(1) 14(2) 18(6,7) 19(1,5)	<i>Listeria-monocytogenes</i>	kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 11290-2	
63.	suroviny Potraviny 1(1,3-7) 2(1-3) 3(2) 4(1) 8 12(1,2,3) 14(2) 17(2) 19(5) 20(1)	<i>Listeria-monocytogenes</i>	kultivačná (kvalitatívna skúška)	STN EN ISO 11290-1	

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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	
64.	suroviny, krmivá Potraviny 1(1,5,7) 2(1,3) 12(2) 17(4)	<i>Clostridium-perfringens</i>	kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 15213-2	
65.	Potraviny 1(4,5,7) 6(2,3) 7(1,2,3) 12(4) 17(2,4) 18(6,7) 19(4,5)	<i>Bacillus cereus</i>	kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 7932	
66.	suroviny, krmivá Potraviny 1(1,4,5) 2(1-3) 7(1,2) 12(2) 13(3) 14(2) 17(2) 18(6) 19(4) 20(1) stery, vzorky z prevádzok	celkový počet mikroorganizmov	kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 4833-1 STN ISO 18593	
67.	Potraviny 1(3,5) 2(1,3) Biologický materiál živočíšneho pôvodu- výplach predkožky, trus	<i>Campylobacter</i> sp.	Kultivačná (kvalitatívna skúška)	STN EN ISO 10 272-1	
68.	suroviny, krmivá, Biologický materiál živočíšneho pôvodu- živočíšne výkaly a vzorky z prvovýroby Potraviny 1(1,3-7) 2(1-3) 3(1,2) 4(1) 5(1,3) 6(1-4) 7(1-3) 8 9(1) 11(1) 12(1,2,3) 13(2,3) 14(1-3) 15(1) 17(2,4,5) 18(2,7) 19(4,5) 20(1)	<i>Salmonella</i> sp.	Kultivačná (kvalitatívna skúška)	SOP 190 (STN EN ISO 6579-1)	

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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	
69.	suroviny, krmivá Potraviny 1(3-7) 2(1,3) 3(2) 4(1) 5(1,3) 6(1-4) 7(1-3,5,6) 8 9(1) 11(1) 12(2,3,4) 13(1,2,3,6) 14(2) 17(2,4,5) 18(6,7) 19(1,4,5) 20(1) 22	koliformné baktérie	kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN ISO 4832	
70.	suroviny, krmivá Potraviny 1(4-7) 2(3) 4(1) 5(1,3) 6(1-4) 7(1-3,6) 8 9(1) 11(1) 12(1-5) 13(1,2,3,6) 14(2) 17(2,4,5) 18(7) 19(5) 20(1) stery, vzorky z prevádzok	kvasinky, osmofilné kvasinky a plesne	kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN ISO 21527-1 STN ISO 21527-2 STN ISO 18593	
71.	Vody Pitná, pitná balená, minerálna, pramenitá, napájacia, podzemná, povrchová, teplá	kultivovateľné mikroorganizmy 37 °C, 22 °C	kultivačná (metóda počítania kolónií)	SOP 157 Príloha č.4 (STN EN ISO 6222)	
72.	Vody Pitná, pitná balená, minerálna, pramenitá, napájacia, podzemná, povrchová, teplá	črevné enterokoky	kultivačná (metóda počítania kolónií)	SOP 157 Príloha č.2 (STN EN ISO 7899-2)	
73.	Vody Pitná, pitná balená, minerálna, pramenitá, napájacia, podzemná, povrchová, teplá	<i>Escherichia coli</i> , koliformné baktérie	kultivačná (metóda počítania kolónií)	SOP 157 Príloha č.1 (STN EN ISO 9308-1)	
74.	Potraviny 2(1-3)	<i>Pseudomonas</i> sp.	kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 13 720	

Číslo reg. záznamu: 12733/713732

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

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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	
75.	telá jatočných zvierat	celkový počet mikroorganizmov	kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 4833-1	
		<i>Enterobacteriaceae</i>		STN ISO 21 528-2	
76.	stery	<i>Salmonella</i> sp.	kultivačná (kvalitatívna skúška)	SOP 190 (STN EN ISO 6579-1)	
77.		<i>Enterobacteriaceae</i>		STN ISO 21 528-1	
78.		<i>Listeria monocytogenes</i>		STN EN ISO 11 290-1	
79.	Potraviny Krmivá, kŕmne suroviny 1(1,3-6) 2(1-3) 3(2) 4(1) 18(7) 19(4,5)	<i>Escherichia coli</i>	kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN ISO 16 649-2	
80.	suroviny, krmivá Potraviny 1(1,3,4,7) 2(1-3) 5(1) 12(1) 20(1)	<i>Enterobacteriaceae</i>	kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN ISO 21 528-2	
	stery, vzorky z prevádzok			STN ISO 18 593	
81.	krmivá Vody Pitná, pitná balená, minerálna, pramenitá, napájacia, podzemná, povrchová, teplá, surová Potraviny 1(1-7) 2(1-3) 3(1,2) 4(1) 5(1,3) 6(1-4) 7(1,2,6) 8 9(1,2,3) 11(1,2) 12(1-4,6-8) 13(2,4,5,6) 14(1) 17(2-6,8) 18(2,6,7) 19(2,4,5) 20(1) 22 23(1,2) 24	Chemické prvky: arzén urán zinok cín selén antimón nikel olovo mangán železo meď chróm kobalt kadmium striebro ortuť hliník bór horčík sodík draslík vápnik	ICP-MS	SOP 19 ⁽²⁰⁾	

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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	
82.	krmivá Potraviny 1(1,2,4,7) 2(1,2) 3(1,2) 5(1,3) 6(1-4) 7(1,2,3) 9(1,3) 10 11(4) 12(1,2,4,7,8) 13(2,3) 14(1,2) 17(3,4,5) 18(6) 20(1) 22 23(1,2) 24 25(2)	ortuť	analýzátor ortuti	SOP 15 ⁽³⁴⁾	
83.	Potraviny 13(1,6,7) 16	metanol	GC/FID	SOP 30 ⁽²⁷⁾	
84.	Potraviny 1(1,3-7) 2(1-3) 3(1,2) 4(1) 5(1) 6(2,3,4) 7(1,2,3,6) 9(1-3) 10 11(4) 12(1,2,3,4) 13(2,3,5) 14(1,3) 17(3,5,6) 18(6,7) 19(2,4,5,6) 20(1) 24	mononenasýtené mastné kyseliny: palmito-olejová, eruková, olejová nasýtené mastné kyseliny: palmitová, stearová polynenasýtené mastné kyseliny: linolová, linolénová suma nasýtených mastných kyselín		SOP 138 ⁽⁴⁰⁾	
85.	Potraviny 13(6) 16	prchavé látky: aldehydy/ acetaldehyd estery/etylacetát suma vyšších alkoholov: 2 propanol 2-metyl 2-butanol 2-butanol 1-propanol 2-metyl 1-propanol 1-butanol 2,3 metyl 1-butanol	GC/FID	SOP 25 ⁽³⁰⁾	

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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	
86.	krmivá Potraviny 1(1,4,5,7) 2(1) 3(1,2) 5(1,3) 9(3) 12(1) 14(1,2,3) 22	rezíduá chlórovaných uhlíkovodíkov: alfa HCH, beta HCH, gama HCH, HCB, dieltrin, pp DDE, pp DDD, op DDT, pp DDT suma DDT rezíduá polychlórovaných bifenylov: PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153, PCB 180 suma PCB	GC/ECD	SOP 27 ⁽²⁵⁾	
87.	krmivá Potraviny 2(1) 3(1) 5(1,3) 6(1-4) 7(6) 12(1-5) 17(2,5) 20(1) 26(3)	aflatoxín B ₁ aflatoxín B ₂ aflatoxín G ₁ aflatoxín G ₂ suma aflatoxínov B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂	HPLC/FLD	SOP 37 ⁽¹⁹⁾	
88.	Potraviny 1(1,3,7,9)	aflatoxín M ₁	HPLC/FLD	SOP 137 ⁽⁴⁹⁾	
89.	krmivá Potraviny 5(1,3) 6(1,2)	fumonizín B ₁ fumonizín B ₂ suma B ₁ ,B ₂	HPLC/FLD	SOP 131 ⁽⁵⁰⁾	
90.	krmivá Potraviny 6(1,2)	T2 toxín HT-2 toxín suma T-2 a HT-2 toxínov	HPLC/FLD	SOP 62 ⁽¹⁵⁾	
91.	krmivá Potraviny 2(1) 5(2,3) 6(1-3) 7(1-3) 11(4) 25(1)	zearalenon	HPLC/FLD	SOP 38 ⁽⁴⁵⁾	
92.	krmivá Potraviny 2(1,3) 3(1) 5(3) 6(1-4) 7(1,2,6) 12(1,3) 13(2,3,6) 17(2,5) 18(2) 25(1) 26(3)	ochratoxín A	HPLC/FLD	SOP 136 ⁽³⁹⁾	

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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.	krmivá Potraviny 5(1,3) 6(1-4) 7(1,2,3)	deoxynivalenol nivalenol	HPLC/DAD	SOP 39 ^(41, 46)	
94.	Potraviny 1(7) 12(2,3) 13(1,2,3,5,6)	patulín	HPLC/DAD	SOP 40 ⁽²²⁾	
95.	Potraviny 3(1,2)	histamín	HPLC/FLD	SOP 31 ⁽²⁶⁾	
96.	Potraviny obilie 1(2-5,7,8) 2(1,2,3) 3(2) 4(1,2) 6(2,4) 7(2,3,4,6) 8 9(2) 10 11(1-4) 12(1-5,7) 13(1-7) 14(1) 16 17(2-5) 18(2,3,4,6,7) 23(3)	farbivá: amarant E 123 indigotín E 132 ponceau 4R E 124 žltá FCF E 110 allura červená AC E 129 azorubín E 122 brilantná čierna PN E 151 brilantná modrá FCF E 133 erytrozín E 127 patentná modrá V E 131 tartrazín E 102 chinolínová žltá E 104 košenyla (karmíny) E 120 suma povolených syntetických farbív	HPLC/DAD	SOP 41 ⁽¹⁰⁾	
97.	Potraviny 1(2,3) 3(2) 4(1) 6(2) 7(1,2,3) 8 11(1,2,4) 12(2,3) 13(1-6) 16 17(3,4,7) 19(2,3) 20(1) 23(3)	sladidlá: acesulfám K E 950 sacharin E 954 aspartám E 951 kyselina cyklámová E952 neohesperidín DC E 959	HPLC/DAD	SOP 42 ⁽⁵¹⁾	
98.	Potraviny 13(1,2)	chinín	HPLC/DAD	SOP 35 ⁽²¹⁾	

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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	
99.	Potraviny 2(3) 3(1,2) 9(3) 19(5)	antioxidanty: (BHA) butylhydroxylanizol E 320 (BHT) butylhydroxytoluén E 321 Etylgalát Propylgalát Terciárnybutylhy drochinón (TBHQ) E 319 Dodecylgalát Oktylgalát	HPLC/DAD	SOP 32 ⁽¹⁸⁾	
100.	Potraviny 1(1-6) 2(1-3) 3(1,2) 4(1) 6(2,3) 7(1,4) 8 9(1,2) 11(3,4) 12(1,2,3,4,7,8) 13(1,2,3,5,6,7) 14(3) 17(2,3,4,5,6) 18(2,6) 19(1,2,5,6) 20(1) 21(1) 24	konzervačné látky: kyselina sorbová E 200 kyselina benzoová E 210 kofeín (báza) PHB: Etyl-p-hydroxybenzoan E 214 Etyl-p-hydroxybenzoan sodný E 215 Metyl-p-hydroxybenzoan E 218 Metyl-p-hydroxybenzoan sodný E 219	HPLC/DAD	SOP 47 ⁽⁹⁾	
101.	Potraviny 1(1,3-6,11) 2(1-3) 3(1,2) 4(1) 6(2, 3, 4) 7(1,2,3,4,6) 9(1-3) 10 11(4) 12(1,2,3,4) 13(1,2,3) 14(1,2) 17(3,5,6) 18(6,7) 19(1,4,5,6) 20(1) 22 24	sacharóza D-(+)-glukóza D-(-)-fruktóza D-laktóza D-(+)-maltóza, mon. D-laktitol, mon. D-maltitol D-manitol D-sorbitol xylitol	HPLC/RID	SOP 156 ⁽⁵²⁾	
102.	krmivá Potraviny 1(1) 2(1) 3(1) 14(1)	avermektíny: eprinomektín abamektín moxidaktín doramektín ivermektín emamektín	HPLC/FLD	SOP 46 ⁽²⁴⁾	

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.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	
103.	Potraviny 1(2,3,4,5) 2(1,2,3) 3(1,2) 6(2-4) 7(1,2,3,4,6) 8 9(2) 11(1,2,4) 12(2,3,4) 13(3) 14(2) 17(2,3,6,8) 18(2,4,6) 19(4,5) 20(1) 21(1) 24 25(1)	glutén	ELISA (kvantitatívna skúška)	SOP 64 (manuál k diag. Súprave)	
104.	Potraviny 1(2,3) 2(2,3) 3(1,2) 5(3) 6(1,2,4) 7(2,3,4) 8 11(1,4) 13(1,2) 17(2,3) 19(5,6) 20(1) 25(1)	sójová bielkovina, alergén sója	ELISA (kvantitatívna skúška)	SOP 67 (manuál k diag. Súprave)	
105.	Potraviny 1(2) 2(2,3) 3(2) 6(2,4) 7(3,6) 9(2) 11(1,2,4) 17(3) 18(2,7) 19(2-6) 22	vaječný proteín, alergén vajčok	ELISA (kvantitatívna skúška)	SOP 68 (manuál k diag. Súprave)	
106.	Potraviny 1(2,3) 4(1) 7(1-4,6) 8 11(1,4) 12(4) 13(2,4) 17(2) 19(4,6)	arašidový alergén	ELISA (kvantitatívna skúška)	SOP 69 (manuál k diag. Súprave)	

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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	
107.	Potraviny 1(2,3,8) 4(1) 6(2,4) 7(1-6) 8 11(1,4) 13(2) 17(3)	alergén lieskových orieškov	ELISA (kvantitatívna skúška)	SOP 70 (manuál k diag. Súprave)	
108.	Potraviny 1(2) 2(2,3) 3(2) 6(2,4) 7(1-4,6) 8 9(3) 11(1,4) 12(7) 14(3) 17(8) 19(4,6) 20(1,4) 23(3)	mliečny proteín, mliečny alergén	ELISA (kvantitatívna skúška)	SOP 71 (manuál k diag. Súprave)	
109.	krmivá Potraviny 1(1,4,5,8) 2(1,2) 3(1,2) 9(1-3) 14(1-3)	dioxíny a DL-PCB	enzymatická (DR CALUX)	SOP 73 (BDS Amsterdam)	
110.	Biologický materiál živočíšneho pôvodu - sval, bránica	<i>Trichinella</i> spp.	Metóda magnetického miešania (kvalitatívna skúška)	SOP 92 (Nariadenie Komisie (EÚ) 2015/1375) (SOP 92)	
111.	Biologický materiál živočíšneho pôvodu - trus	prítomnosť enterohelminthov	mikroskopická, metóda podľa Brezu (kvalitatívna skúška)	SOP 93 (VLM 1989)	
112.		prítomnosť enterohelminthov	mikroskopická, metóda podľa Chylu (kvalitatívna skúška)	SOP 94 (VLM 1989)	
113.		prítomnosť pneumohelminthov	mikroskopická (kvalitatívna skúška)	SOP 95 (VLM 1989)	
114.	výplach	<i>Trichomonas foetus</i>	mikroskopická (kvalitatívna skúška)	SOP 96 (VLM 1989 OIE Manuál)	
115.	Biologický materiál živočíšneho pôvodu- krvné sérum	infekčná anémia koní (stanovenie protilátok)	AGID test (kvalitatívna skúška)	SOP 113 (OIE-Manuál Originálny návod výrobcu)	
116.	krmivá a suroviny pre výrobu potravín a krmív	živočíšna a rastlinná DNA	PCR (kvalitatívna skúška)	SOP 135 ⁽⁴³⁾	
117.	Vody Pitná, pitná balená, minerálna, pramenitá, napájacia, podzemná, povrchová, teplá	<i>Clostridium perfringens</i>	kultivačná (metóda počítania kolónií)	SOP 157 Príloha č. 3 (STN EN ISO 14189)	

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

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	
118.	Potraviny 5(3) 6(1-4) 12(8,9)	anorganický arzén	HPLC-ICP/MS	SOP 193 (STN EN 16802)	
119.	Potraviny 1(6) 2(1,3) 3(2) 12(2,3) 17(2) 18(6,7) 19(4,5)	sulfitredukujúce klostrídie	kultivačná (metóda počítania kolónií)	SOP 194 (STN EN ISO 15231-1)	
120.	Biologický materiál živočíšneho pôvodu- krvné sérum	IBR/IPV (BHV-1) gB (stanovenie protilátok)	ELISA (kvalitatívna skúška)	SOP 102 (OIE-Manuál Originálny návod výrobcu)	
121.	Biologický materiál živočíšneho pôvodu- krvné sérum	IBR/IPV (BHV-1) gE (stanovenie protilátok)	ELISA (kvalitatívna skúška)	SOP 103 (OIE-Manuál Originálny návod výrobcu)	
122.	plasty	biodegradácia	kontrolované kompostovanie	SOP 200 (STN EN ISO 14855-1)	
123.	Vody Pitná, pitná balená, minerálna, pramenitá, napájacia, podzemná, povrchová, teplá	voľný chlór	fotometrická	SOP 202 (manuál k fotometru)	na mieste aj v laboratóriu
124.	Vody Pitná, pitná balená, minerálna, pramenitá, napájacia, podzemná, povrchová, teplá	reakcia vody pH	fotometrická	SOP 203 (manuál k fotometru)	na mieste
125.	Potraviny 1(5) 2(1,3)	<i>Campylobacter sp.</i>	kultivačná (metóda počítania kolónií)	STN EN ISO 10272-2	

Špecifikácia činností, pri ktorých laboratórium vykonáva odber vzoriek

Položka	Objekt			Metóda		Ostatné špecifikácie
	Predmet	Vlastnosť	Miesto odberu	Druh / Princíp	Označenie	
1.	Voda Pitná, teplá	Odber vzoriek za účelom výkonu akreditovaných skúšok uvedených v rozsahu akreditácie, neakreditovaných skúšok a skúšok vykonávaných v subdodávke	Studňa, kohútik, úpravňa vody, vodojem, distribučná sieť	Bodová vzorka	SOP 201 (STN EN ISO 5667-1, STN EN ISO 5667-3, STN ISO 5667-5, STN EN ISO 5667-14, STN EN ISO 19 458)	

Značenie pri maticiacich:

1. Mlieko a mliečne výrobky

1 čerstvé a tepelne upravené mlieko, 2 výrobky tepelne ošetrované (napr. pudinky, termixy, krémy, peny, dezerty), 3 výrobky fermentované, kyslomliečne výrobky, jogurty, vrátane tepelne ošetrovaných, 4 smotana a výrobky z nej, 5 syr a výrobky z neho, 6 nátiery z mliečného tuku, 7 dehydrované, 8 analógy mlieka a mliečnych výrobkov

2. Mäso a mäsové výrobky

1 čerstvé mäso vrátane mrazeného, zverina a vedľajšie jatočné produkty (z jatočných zvierat, z hydiny, hydinové diely, kráľčie mäso, zo zveriny), 2 mäsové prípravky, mleté mäso, 3 mäsové výrobky (mäkké, sušené, údené, solené, varené, pečené, mrazené, tepelne opracované, tepelne neopracované, trvanlivé, konzervované, oškvarky)

Číslo reg. záznamu: 12733/713732

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

*Príloha je neoddeliteľnou súčasťou
uvedeného rozhodnutia*

3. Ryby a produkty rybolovu

1 čerstvé a spracované produkty rybolovu, **2** výrobky z nich (sušené, solené, údené, konzervované, mrazené), rybacie konzervy, rybie prsty, filé, porciované

4. Mrazené krémy a zmrzliny

1 mliečne, smotanové **2** polotovary na ich prípravu

5. 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, burizony), **3** ryža, sója, strukoviny a výrobky z nich

6. Obilie a obilniny

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

7. Pekárske výrobky

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

8. Cukrárske výrobky a dezerty

Cukrársky hotový výrobok, cukrársky polovýrobok (polotovar, cukrárska náplň), cukrársky krém

9. Tuhy a oleje a výrobky z nich

1 jedlé rastlinné oleje, **2** emulgované rastlinné tuhy, **3** tuhy živočíšneho pôvodu

10. Cukor, cukrové zmesi, sirupy, stolové sladidlá**11. Cukrovinky**

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

12. 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, predsmažené, vyprážané, sušené, instantné, zemiaková múka), **8** huby a výrobky z nich (sušené, konzervované), **9** morské riasy

13. Nápoje

1 horúce, pripravené z automatov (vrátane polievok) **2** nealkoholické, **3** z ovocia a zeleniny, **4** instantné, **5** pivo, jeho nízkokoalkoholické a nealkoholické obdoby, **6** víno, vínne produkty a ich nealkoholické obdoby, **7** medovina

14. Vajcia a výrobky z nich

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

15. Čisté kultúry

1 droždie, **2** vínne kvasinky, **3** mliekarské kultúry

16. Lieh a liehoviny**17. Pochutiny, ochucovadlá**

1 soľ, **2** korenie, koreniace zmesi, koreninové prípravky, bylinky sušené, **3** ochucovadlá – suché prípravky, horčica, dressings, kečup, omáčky, kvasný ocot, **4** čaj, byliny, prípravky z nich (extrakty, nálevy, zmesi, instantné), **5** káva, kávoviny, výrobky z nich, kávový extrakt, **6** kakao (prášok, posýpky, zmesi), **7** vonné a chuťové látky, **8** jedlá želatína, kolagén

18. 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, **7** mrazené polotovary

19. 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

20. Výživové doplnky

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

Číslo reg. záznamu: 12733/713732

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

*Príloha je neoddeliteľnou súčasťou
uvedeného rozhodnutia*

21. Škrob

1 výrobky zo škrobu a škrobárenské výrobky, **2** lepok

22. Med

23. Prídavné látky

1 farbivá, **2** sladidlá, **3** prídavné látky iné ako farbivá a sladidlá

24. Potraviny pri zvýšenej fyzickej námahe

25. Potraviny pre osobitné skupiny

1 potraviny určené pre dojčatá a malé deti (počiatočná detská výživa, následná dojčenská výživa, potraviny spracované na báze obilnín, detské potraviny), **2** potraviny na osobitné lekárske účely

26. Chuťovky

1 na priamu konzumáciu, **2** snacky, **3** spracované orechy

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.Príloha je neoddeliteľnou súčasťou
uvedeného rozhodnutia**Flexibilný rozsah akreditácie**

Položka	Objekt skúšky		Zavedená metóda		Ostatné špecifikácie (názory/interpretácie, pracovisko atď.)
	Predmet / Matrica / Prostredie	Vlastnosť / Parameter / Ukazovateľ / Analyt	Princíp / Druh / Typ	Označenie	
1.	Biologický materiál živočíšneho pôvodu	tyreostatiká	LC-MS/MS	SOP 205 (EURL: Training 2023: Screening quantification of antithyroid agents in urine with LC-MS/MS, ISOLUTE SLE+ User guide, Biotage)	

Laboratórium vedie aktuálny zoznam všetkých skúšobných metód s flexibilným rozsahom akreditácie na stránke
https://www.svpu.sk/images/vpuke/dokumenty/akredit/ke_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

Pracovníci kompetentní modifikovať a validovať metódy/vyvíjať nové metódy počas platnosti akreditácie

Meno a priezvisko, tituly	Kompetentnosť modifikovať a validovať metódy/vyvíjať nové metódy - položka špecifikácie činnosti č.
Mgr. Paulína Dudášová	1
RNDr. Lívia Muchová	1

Vysvetlivky:

A254	Absorbancia pri 254 nm
Ab	Protilátka
Ag	Antigén
AGID	Imunodifúzia v agarovom géli
BBL	Baltimorské bakteriologické laboratórium
BHV-1	Bovinný herpesvírus typ 1
BVD	Vírusová hnačka hovädzieho dobytká
CNS	Centrálny nervový systém
ČKT	Číslo kyslosti tuku
DL-PCB	Polychlórované bifenyl príbuzné dioxínom
DNA	Deoxyribonukleová kyselina
DR CALUX	Dioxine Responsive Chemical Activated Luciferase gene eXpression assay
DMA	Direct Mercury Analyzer
EHS	Európske hospodárske spoločenstvo
ELISA	Enzymoimunoanalytická metóda
EP	Európsky parlament
EURL-APE	Európske referenčné laboratórium pre živočíšne proteíny v krmivách
FIA	Prietoková injekčná analýza
GC/FID	Plynová chromatografia s plameňovo-ionizačným detektorom
GC/ECD	Plynová chromatografia s detektorom elektrónového záchytu
GC/MS	Plynová chromatografia s hmotnostným detektorom
IBR/IPV	Infekčná boviná rinotracheitída/Infekčná pustulárna vulvovaginitída
ICP-MS	Hmotnostný spektrometer s indukčne viazanou plazmou
IC	Iónová chromatografia
HPLC/FLD	Vysokoúčinná kvapalinová chromatografia s fluorescenčným detektorom
HPLC/DAD	Vysokoúčinná kvapalinová chromatografia s detektorom diódového poľa
HPLC/ICP-MS	Vysokoúčinná kvapalinová chromatografia / Indukčne viazaná plazma s hmotnostným spektrometrom

Číslo reg. záznamu: 12733/713732

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

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.*Príloha je neoddeliteľnou súčasťou
uvedeného rozhodnutia*

HPLC/UV-VIS	Vysokoúčinná kvapalinová chromatografia s UV detektorom
HPLC/RID	Vysokoúčinná kvapalinová chromatografia s detektorom refrakčného indexu
KFT	Komplementfixačný test
KMO	Klasický mor ošipaných
LC-MS/MS	Kvapalinová chromatografia s tandemovým hmotnostným spektrometrom
MA	Morbus Aujeszky (Aujeszkyho choroba)
MAL	reakcia Mikro-aglutinačno-lýzová reakcia
OIE	Medzinárodná epizootologická organizácia
PCR	Polymerázová reťazová reakcia
RBT	Test s bengálskou červeňou
SOP	Skúšobný operačný postup
VLM	Veterinárne laboratórne metódy
VLVM	Veterinárne laboratórne vyšetrovacie metodiky
VNT	Vírusneutralizačný test
W/RP	Priemerný pomer
1	Výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR z 23. augusta 2004 č. 2145/2004-100 Nariadenie Komisie (ES) č.152/2009
2	Výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR zo 7. októbra 1997 č. 1497/4/1997-100
3	Leško a kol.: Práce s tkanivovými kultúrami, Lab. Príručka 1975
4	CVL Weybridge - originálna metodika,1999
5	Metodická príručka analyzátoru FIAnal, Mikrolab, s.r.o.,2009
6	Kocourek V., Hajšlová J.: Metody stanovení cizorodých látek v potravinách Laboratorní příručka, Díl III, Výzkumný ústav potravinářský, Praha 1992 Vestník Ministerstva pôdohospodárstva SR z 9.1.2004, CH-2.4 Stanovenie množstva dusičnanov a dusitanov v surovinách živočíšneho pôvodu prietokovou injekčnou analýzou
7	Gajdušková, V.: Multidetekčné stanovenie reziduí organofosfátov , VUVL Brno, 1981 Chmel, Dedek, Gajdušková : Chromatografia na tenkej vrstve, STIP Praha 1987
8	Pribela a kol. : Analýza cudzorodých látok v požívatinách, ALFA Bratislava 1974 Szokolay, A., Malkus, Z.: Hygienická problematika farbív používaných v potravinárstve, SZN 1996 Praha
9	Aplikačné listy Agilent Technologies: Separation of Paraben Preservatives by Reversed-Phase HPLC in foods, beverages and cosmetics. CH 11.1 Stanovenie konzervačných látok a kofeínu v potravinách metódou HPLC CH 11.4 Stanovenie parabénov v potravinách metódou HPLC
10	Vestník Ministerstva pôdohospodárstva SR z 9.1.2004,CH-10.1 Stanovenie syntetických farbív metódou HPLC CH 10.1 Stanovenie farbív v požívatinách metódou HPLC
11	Vestník Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky, čiastka 1, str. 100, UMCH. 6.3 Vestník Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky, čiastka 1, str. 131, UMCH. 6.13
13	CH 6.21 Stanovenie benzimidazolov metódou LC/MS/MS
15	R-Biopharm: Easi - extract T2 and HT2 - Instructions for use CH 8.12.a Stanovenie T 2 a HT 2 toxínu v požívatinách a krmivách metódou HPLC
18	Aplikačné listy ESA 5600A: Antioxidanty v potravinách CH 11.2 Stanovenie antioxidantov v potravinách metódou HPLC
19	R-Biopharm: AFLAPREP - Instructions for use STN EN 15 851 STN EN 14 123 Vestník Ministerstva pôdohospodárstva SR z 9.1.2004,CH-8.4 Stanovenie aflatoxínov B1, B2, G1, G2, M1 v rastlinných a živočíšnych potravinách a krmivách metódou HPLC
20	EPA 200.8 - Determination of trace elements in waters and wastes by inductively coupled plasma - mass spectrometry EPA 6020A - Inductively coupled plasma – mass spectrometry EPA 3051- Microwave assisted acid digestion of sediment, sludges, soils and oils STN EN ISO 17294-2 UNI EN 13804 UNI EN 13805 STN EN 15763 CH 1.8. Stanovenie prvkov metódou ICP-MS
21	CH 12.13.a Stanovenie chinínu metódou HPLC
22	CH 8.11 Stanovenie patulínu metódou HPLC STN EN 15 890
24	Metodika komunit. referenč. laboratória – EU Reference Laboratory for Veterinary Drugs, Berlín CH 6.11 Stanovenie avermektínov metódou HPLC
25	STN EN 1528 1-4 STN EN 15 741 STN EN 15 742 Farid E.Ahmed, Trends in Analytical chemistry, Analysis of polychlorinated biphenyls in food products, Vol. 22, no. 3, 2003

Číslo reg. záznamu: 12733/713732

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.

*Príloha je neoddeliteľnou súčasťou
uvedeného rozhodnutia*

- Halil Yavuz, Determination of some organochlorine pesticide residues in honeys from Konya, Turkey, Environ Monit Assess (2010) 168:277-283
- CH 4.1 Stanovenie reziduí chlorovaných pesticídov a PCB v potravinách, krmivách a vodách metódou GC/ECD
- 26 Vestník Ministerstva pôdohospodárstva SR z 9.1.2004, CH-9.1 Stanovenie histamínu metódou HPLC
- 27 Úradný vestník Európskej únie 03/zv. 31
- CH 12.18 Stanovenie alkoholov a prchavých látok metódou GC/FID
- 28 Veterinárne laboratórne metodiky, Bratislava, ŠVS SR 1990
- 29 Reprint ATI Unicam Cambridge, 1994
- 30 Úradný vestník EÚ 03/zv. 31
- Nariadenie EHS č. 1576/89
- CH 12.18 Stanovenie alkoholov a prchavých látok metódou GC/FID
- 31 Thomas Wenzl: Methods for the determination of phthalates in food, JRC Scientific and Technical Reports, Luxembourg 2009
- CH 3.3 Stanovenie ftalátov v alkoholických nápojoch metódou GC/ECD
- 32 STN EN 12393
- Pesticide Analytical Manual, Vol. 1, Multiresiduals methods, Section 302, 3rd Edition 1994
- 34 Návod na obsluhu DMA -80 evo
- 35 Vestník Ministerstva pôdohospodárstva SR z 1.12.2009, Zoznam úradných metód laboratórnej diagnostiky potravín a krmív - časť mikrobiológia, Doplnok č.1/2009
- 37 OIE-Manuál 2008, Originálny návod výrobcu ID.VET, innovative diagnostics, Francúzsko
- 39 Aplikačné listy NeoColumn for Ochratoxin
- STN EN 14 132
- STN EN 14 133
- STN EN 16 007
- CH 8.2.a Stanovenie Ochratoxínu A metódou HPLC
- 40 STN EN ISO 12966-1
- STN 58 8764
- CH 12.17 Stanovenie zloženia mastných kyselín v tukoch metódou GC/FID
- 41 Aplikačné listy R-Biopharm Rhône LTD, Scotland
- CH 8.6 Stanovenie nivalenolu v krmivách a kŕmnych zmesiach metódou HPLC
- 43 Real-time PCR metóda na stanovenie DNA prežúvavcov v krmivách (EURL AP, TNO Triskelion bv)
- Real-time PCR metóda na stanovenie DNA prežúvavcov, ošípaných a koní (EURL-AP, TNO Triskelion)
- STN EN ISO 22174
- STN EN ISO 22119
- 44 STN 58 0220 Rastlinné oleje a tuky, výrobky z rastlinných olejov a tukov
- STN 58 0112 Čaj
- STN 58 0113 Káva
- STN 58 0170 Majonézy
- STN 56 3414 Kakao
- STN 56 0512 Mlynské výrobky z obilia
- STN 58 0110 Korenie
- STN 56 0245 Ocot
- STN 58 0703 Polievkové prípravky
- STN 56 0146 Cukrovarnícky priemysel a trvanlivé pečivo
- STN 56 0176 Škrob
- STN 56 0177 Výrobky zo škrobu
- STN 56 9431 Sušené huby
- STN 46 3195 Čerstvé huby
- STN 57 0105 Sušené mliečne výrobky
- STN 57 0106 Mrazené mliečne výrobky
- STN 57 0107 Syry, tvarohy, krémy a nátierky
- STN 57 0108 Maslo
- STN 57 0133 Zabitá hydina (ST SEV 2679-80)
- STN 57 0135 Hydinové a zverinové konzervy
- STN 57 0146 Ryby, rybie výrobky a konzervy
- STN 57 0190 Med
- STN 57 0530 Mlieko a tekuté mliečne výrobky
- STN 58 0100 Živočíšne tuky
- Bystrický P., Sabolová G., Dičáková Z.: Senzorické posudzovanie čerstvého mäsa
- Inštitút vzdelávania veterinárnych lekárov, Košice 2007
- Nagy J., Sabolová G.: Senzorické posudzovanie hydiny a hydinových výrobkov.
- Inštitút vzdelávania veterinárnych lekárov, Košice 2006
- STN 46 1011 Obilie
- STN 56 0115 Cestoviny
- STN 56 0160 Cukrovarnícke výrobky
- STN 56 0186 Pivo

Číslo reg. záznamu: 12733/713732

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.*Príloha je neoddeliteľnou súčasťou
uvedeného rozhodnutia*

	STN 56 0188	Droždie
	STN 56 0120	Liehoviny
	STN 56 0216	Víno
	STN 56 0232	Suché škrupinové plody a jadrá plodov
	STN 56 0240	Nealkoholické nápoje
	STN 56 0246	Konzervárenské výrobky z ovocia a zeleniny
	STN 56 0290	Mraziarenské výrobky
	STN 56 0520	Ryža, krúpy, proso
	STN 58 0111	Sol'
	STN 58 0120	Hotové jedlá, polotovary jedál
	STN 58 1302	Kávoviny
	STN 58 1361	Horčica, STN 66 0805, čl.10-16 – Lieh
45	Rhône LTD - EASI-EXTRACT® Zearalenone	
	STN EN 15 792	
	STN EN 15 850	
	CH 8.8.a Stanovenie Zearalenonu metódou HPLC	
46	Rhône LTD - DONPREP® Deoxynivalenone	
	STN EN 15 791	
	STN EN 15 891	
	CH 8.7.a Stanovenie deoxynivalenolu v surovinách rastlinného pôvodu metódou HPLC	
47A	STN 57 0135-10, 11	Metódy skúšania hydínových a zverínových konzerv.
	STN 56 0290-23	Metódy skúšania mraziarenských výrobkov.
	STN 58 0120-17	Metódy skúšania hotových jedál a polotovarov.
	STN 56 0246-30	Metódy skúšania konzervárenských polotovarov a výrobkov z ovocia a zeleniny.
	STN 58 0170-3	Vaječné výrobky
	STN 56 0116-49*	Pekárske výrobky
	STN 46 3204	Citrusové plody - obsah šťavy
	STN 58 1350-15	Čaj
	STN 58 1330-36	
	STN 58 1302-14	Káva, kávoviny
	STN 46 1010	Strukoviny
	STN 56 0146-75,76	Metódy skúšania výrobkov cukrovinkárskeho priemyslu a trvanlivého pečiva
47B	STN 57 0152	Metódy skúšania výrobkov z mäsa a sterilizovaných pokrmov v konzervách.
		Stanovenie obsahu pevných a tekutých častí a rozpusteného uvoľneného tuku.
	STN 57 0146-3	Metódy skúšania rýb, rybích výrobkov a rybích konzervách
	Codex Stan 190-1995	Hmotnosť pevného podielu v hlbokomrazených rybácich filetách
	Codex Stan 165-1995	
	Alinorm 04/27/23	
	Codex Stan 166-1989	
48	-	
49	R-Biopharm: AFLAPREP M - Instructions for use	
	CH 8.5.a Stanovenie aflatoxínu M1 metódou HPLC	
	STN EN ISO 14501	
50	STN EN 13 585	
	STN EN 16 187	
	STN EN 16 006	
	CH 8.10 Stanovenie fumonizínov B1 a B2 metódou HPLC	
51	STN EN 12856	
	STN EN 12857	
	Vestník MP SR z 9.1.2004, čiastka 1: Zoznam úradných metód laboratórnej diagnostiky potravín a krmív, časť chémie, doplnok, CH 14.4., CH 14.2, CH 14.3	
52	Leo M.L.Nollet, Food analysis by HPLC, 2 nd edition 1992, p.287-301.	
	R. Macrae, HPLC on food analysis, 2 nd edition 1988, p.71-92.	
	STN EN 15 086 Požívatiny. Stanovenie isomaltu, laktitolu, maltitolu, mannitolu, sorbitolu a xylitolu	v
	požívatínach. December 2001.	
	AOAC Official Method 2005, 18th Edition, AOAC Official Method 977.20: Separation of sugars in honey, chapter 44, p.31-32.	
53	STN 46 1011-3	Obilniny, strukoviny, olejníny
	STN 56 0512 -28	Mlynské výrobky
	STN 56 0520 – 17	Ryža, krúpy, proso
	STN 56 0115 – 26	Cestoviny
	STN 56 0232 - 43	Suché škrupinové plody a jadrá plodov
	STN 56 0246 - 41	Konzervárenské výrobky z ovocia a zeleniny
	STN 58 0110 – 25	Koreniny
54	STN EN ISO 658	Olejnate semená
	STN 46 1011-24	Olejníny
	STN 46 1011 časť 6	Obilniny, strukoviny, olejníny

Číslo reg. záznamu: 12733/713732

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.*Príloha je neoddeliteľnou súčasťou
uvedeného rozhodnutia*

	STN 56 0520 čl.19	Strukoviny
	STN ISO 605	Strukoviny
	STN 46 1100-5	Sladovnícky jačmeň
	STN 46 1100-6	Potravinársky jačmeň
	STN 46 1011-34	Potravinárska kukurica
	STN 46 1011-35	Potravinársky ovos
	STN 46 1011-32	Potravinárska raž
	STN 46 1011-31	Pšenica tvrdá
	STN 46 1011-30	Potravinárska pšenica
	STN 56 0232 -37,41	Suché škrupinové plody a jadrá plodov
55A	STN 56 0246 -47	Konzervárenské výrobky z ovocia a zeleniny
	STN EN 1132	Ovocné a zeleninové šťavy
	STN ISO 11289	Tepelne spracované potraviny
	NK 1764/86	Paradajky a výrobky z nich
	STN 56 0186 - 7	Pivo
55B	STN ISO 2917	Mäso a mäsové výrobky. Meranie pH.
56	Speciation of Inorganic Arsenic in Baby Rice Cereals Using HPLC-ICP-MS: Rima Agilent Juskelis and Jack Cappozzo, Bedford Park, IL USA, Jenny Nelson, Agilent Technologies, USA	
	Inorganic arsenic determination in fresh mussels using water bath extraction and anion Exchange chromatography-inductively coupled plasma mass spectrometry: EURL for chemical elements in food of animal origin, Rím	
57A	STN ISO 2171	Obilniny, strukoviny a výrobky z nich
	STN 56 0512 -8	Mlynské výrobky
	STN 56 0115 -.29	Cestoviny
	STN 56 0116-4	Pekárske výrobky
	STN 56 0240-9	Nápoje
	STN EN ISO 3593	Škrob a výrobky zo škrobu
	STN 56 0246-11	Konzervované výrobky z ovocia a zeleniny
	STN 56 0146 – 6	Cukrovinky a trvanlivé pečivo
	STN 58 1361 -14	Horčica
	STN 58 0703 -21	Polievkové prípravky
	STN 58 0113 -.39	Káva
	STN ISO 1576	Čaj
	STN ISO 7514	Instantný čaj
	STN 58 1302 - 16	Kávoviny
	STN 58 0110 -35	Koreniny
	STN 56 0232 - 49	Suché, škrupinové plody
	NK 1764/86	Paradajky a výrobky z nich
	STN 56 0161-11	Cukrovarnícke výrobky
57B	ISO 936	Mäso a mäsové výrobky
	STN 57 0105	Mliečne výrobky sušené a zahustené
	STN 57 0107	Syry, tvaroh, krémy a pomazánky
57C	Výnos MP SR č.2145/2004-100	
	Nariadenie Komisie (ES) č.152/2009	
58A	STN 56 0115-28	Metódy skúšania cestovín.
	STN 56 0188-17	Metódy skúšania droždia. Stanovenie sušiny.
	STN 56 0161-3	Metódy skúšania cukrovarských výrobkov.
	STN 56 0232-45, 46	Metódy skúšania suchých škrupinových plodov a jadier plodov.
	STN 56 0246-10	Metódy skúšania konzervárenských polotovarov a výrobkov z ovocia a zeleniny.
		Stanovenie sušiny.
	STN 56 0512-7	Metódy skúšania mlynských výrobkov. Stanovenie vody.
	STN 58 0113-1	Metódy skúšania kávy. Stanovenie vlhkosti.
	ISO 712	Jedlé obilie, ryža.
	STN 58 0120-21	Metódy skúšania hotových jedál a polotovarov.
	STN 56 9431-20	Sušené huby.
	STN 58 0110-32	Metódy skúšania korenia. Stanovenie vlhkosti.
	STN 58 1302-15	Metódy skúšania kávovín. stanovenie vlhkosti.
	STN 58 1361-13	Metódy skúšania horčice. stanovenie obsahu sušiny.
	STN ISO 1573	Čaj. Stanovenie straty hmotnosti pri teplote 103 °C.
	STN ISO 751 3	Čaj.
	STN EN ISO 665	Olejnaté semená.
	STN 56 0146-3	Metódy skúšania cukrovinkárskych výrobkov a trvanlivého pečiva. Stanovenie vlhkosti.
	STN EN ISO 662	Tuky a oleje.
58B	STN 57 0104-3	Metódy skúšania mlieka a mliečnych výrobkov. Stanovenie sušiny.
	STN 57 0146-18	Ryby, rybie výrobky a rybie konzervy. Stanovenie obsahu vody.
	STN ISO 1442	Mäso a mäsové výrobky. Stanovenie obsahu vody.
	STN EN ISO 5534	Syr a tavené syry. Stanovenie celkového množstva sušiny.
	STN EN ISO 3727-1,2	Maslo.

Číslo reg. záznamu: 12733/713732

Príloha k rozhodnutiu o akreditácii č. 486/12733/2026/1 zo dňa 05.08.2026.*Príloha je neoddeliteľnou súčasťou
uvedeného rozhodnutia*

58C	Nariadenie Komisie (ES) č. 152/2009
	Výnos MP SR z 23.augusta 2004 č.2145/2004-100
59A	STN 58 0120-23 Metódy skúšania hotových jedál a polotovarov.
	STN 58 1361-17 Metódy skúšania horčice.
	STN 56 0146-4 Metódy skúšania cukrovinkárskych výrobkov a trvanlivého pečiva. Stanovenie tuku.
59B	STN 57 0104-4 Metódy skúšania mlieka a tekutých mliečnych výrobkov. Stanovenie tuku.
	STN 57 0105 Metódy skúšania mliečnych výrobkov sušených a zahustených.
	STN 57 0107 Metódy skúšania syrov, tvarohov, nátierok a krémov.
	STN ISO 1444 Mäso a mäsové výrobky. Stanovenie vol'ného tuku.
	STN EN ISO 2450 Smotana. Stanovenie množstva tuku.
	STN EN ISO 3727-3 Maslo.
	STN EN ISO 23319 Syry, tavené syrové výrobky, kazeíny a kazeináty. Stanovenie obsahu tuku.
	Gravimetrická metóda
	STN 57 0146 Metódy skúšania rýb, rybích výrobkov a rybích konzerv.
59C	Nariadenie Komisie (ES) č. 152/2009
	Výnos MP SR z 23.augusta 2004 č.2145/2004-100
60A	STN 56 0116-35,36 Metódy skúšania pekárskych výrobkov.
	STN 56 0246-48 Metódy skúšania konzervárenských polotovarov a výrobkov z ovocia a zeleniny.
	STN 58 0120-28 Metódy skúšania hotových jedál a polotovarov jedál.
	STN 58 1361-18 Metódy skúšania horčice.
60B	STN 57 0146-22 Metódy skúšania rýb, rybích výrobkov a rybích konzerv.
	STN 57 0167 Metódy skúšania výrobkov z mäsa a sterilizovaných pokrmov v konzervách.
	Metódy stanovenia chloridov.
	STN ISO 1841-1 Mäso a mäsové výrobky. Stanovenie obsahu chloridov. Volhardova metóda.
61	OIV-MA-AS312-01A
62	OIV-MA-AS311-01A
63	OIV-MA-AS2-03B
64	OIV-MA-AS313-02
65	OIV-MA-AS323-04B
66	OIV-MA-AS2-01A
67	OIV-MA-AS313-01
