



Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě

Centrum hygienických laboratoří

Zkušební laboratoř č. 1393 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005

Partyzánské náměstí 7, 702 00 Ostrava

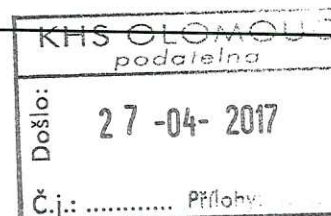
PROTOKOL č. 20691/2017

Zákazník : Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se
sídlem v Olomouci
Wolkerova 74/6
779 11 Olomouc-Nová Ulice

Číslo zakázky : 9290
Příjem vzorku : 27.3.2017 11:09
Vyšetření vzorku : 27.3.2017 - 24.4.2017
Číslo jednací : ZU/01663/2017
Číslo spisu : S-ZU/01663/2017
Spisový znak : 4.0.3

Číslo objednávky : 50L0016

Vzorek číslo : 29852
Datum odběru : 27.3.2017 **Čas odběru :** 10:08
Název vzorku : vz. č. 1 - drůbeží vývar s masem a pohankou
Místo odběru : Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna
Matrice : potraviny
Vzorkoval : Příbylová Radka
Metoda vzork. : SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)
Způsob odběru : SPP č. 2
Účel odběru : státní zdravotní dozor
Přítomné osoby : Mařátková Marcela



Výsledky zkoušení

Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	příjemná, typická pro daný druh pokrmu	A	SOP OV 124 5
vzhled	tmavě hnědý čirý vývar, kořenová zelenina na nudličky, pohanka, mleté kuřecí maso, sušené zelené koření, na povrchu tuková oka	A	SOP OV 124 5
pach	Vůně typická pro daný druh pokrmu a vstupní suroviny (vývar, pohanka)	A	SOP OV 124 5
konzistence	Odpovídá druhu pokrmu, maso i zelenina měkké	A	SOP OV 124 5

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled: 25 bodů

Chuť, vůně : 55 bodů

Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzoričké analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. d o b r á dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	29855	Čas odběru :	10:10
Datum odběru :	27.3.2017		
Název vzorku :	vz.č. 2 - vařené brambory		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	typická pro vařené brambory	A	SOP OV 124 ^s
vzhled	půlené, žlutá barva	A	SOP OV 124 ^s
pach	Vůně typická pro vařené brambory	A	SOP OV 124 ^s
konzistence	odpovídá druhu pokrmu	A	SOP OV 124 ^s

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :
 Vzhled: 25 bodů
 Chuť, vůně : 55 bodů
 Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při sensorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	29857	Čas odběru :	10:13
Datum odběru :	27.3.2017		
Název vzorku :	vz. č. 3 - dušený špenát		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	typická, příjemná	A	SOP OV 124 ^s
vzhled	zahuštěný, s typickou barvou, kousky cibule	A	SOP OV 124 ^s
pach	Vůně typická pro daný pokrm	A	SOP OV 124 ^s
konzistence	Odpovídá druhu pokrmu	A	SOP OV 124 ^s

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :
 Vzhled : 25 bodů
 Chuť, vůně : 55 bodů
 Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	29858	Čas odběru :	10:16
Datum odběru :	27.3.2017		
Název vzorku :	vz. č. 4 - vařené vejce		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	typická	A	SOP OV 124 5
vzhled	celé vejce, natvrdo uvařené, bez znaku převaření, žloutek žlutý, dobře oloupané	A	SOP OV 124 5
pach	vůně typická	A	SOP OV 124 5
konzistence	odpovídá druhu pokrmu	A	SOP OV 124 5

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled : 25 bodů

Chuť, vůně : 55 bodů

Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	29859	Čas odběru :	10:18
Datum odběru :	27.3.2017		
Název vzorku :	vz. č. 5 - ovocný salát		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	typická pro vstupní suroviny, příjemná	A	SOP OV 124 5
vzhled	ovoce - jablko, banán, mandarinka, vše nakrájeno na kousky, bez zálivky, puštěná šťáva	A	SOP OV 124 5
pach	vůně typická	A	SOP OV 124 5
konzistence	připraveno z čerstvého (nekompotovaného) ovoce	A	SOP OV 124 5

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled : 25 bodů

Chut', vůně : 55 bodů

Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzoričké analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Upřesnění SOP :

SOP OV 124 (ČSN ISO 6658, ČSN 58 0120, AHEM 24/1986 , AHEM 13/1982)

Místo provedení zkoušky (pracoviště) :

⁽⁵⁾ - analýzy provedeny pracovištěm Olomouc (Wolkerova 6, 779 11 Olomouc)

Metody v sloupci TYP:"A" akreditovaná zkouška

< - výsledek pod mez detekce, > - výsledek je vyšší než uvedená hodnota

Výsledky se týkají pouze zkoušených vzorků.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý.

Uvedené rozšířené nejistoty měření jsou součinem standardní nejistoty měření a koeficientu rozšíření $k=2$, což odpovídá hladině spolehlivosti přibližně 95 %, nezohledňují vlivy odběrů vzorků.

Vedoucí CHL : Doškářová Šárka, RNDr.

Kontroloval : Tichá Eva

Protokol vyhotovil: Tichá Eva

Počet stran: 4

Dne: 27.4.2017



RNDr. Vladimír Sázel
vedoucí Oddělení organických analýz



Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě

Centrum hygienických laboratoří

Zkušební laboratoř č. 1393 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005
Partyzánské náměstí 7, 702 00 Ostrava

PROTOKOL č. 20692/2017

Zákazník : Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se
sídlím v Olomouci
Wolkerova 74/6
779 11 Olomouc-Nová Ulice

Číslo zakázky : 10197
Příjem vzorku : 31.3.2017 11:00
Vyšetření vzorku : 31.3.2017 - 24.4.2017
Číslo jednací : ZU/01663/2017
Číslo spisu : S-ZU/01663/2017
Spisový znak : 4.0.3

Číslo objednávky : 50L0016

Vzorek číslo : 32291
Datum odběru : 31.3.2017 **Čas odběru :** 10:11
Název vzorku : vz. č. 1 - polévka rajčatová s rýží
Místo odběru : Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna
Matrice : potraviny
Vzorkoval : Příbylová Radka
Metoda vzork. : SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)
Způsob odběru : SPP č. 2
Účel odběru : státní zdravotní dozor
Přítomné osoby : Marcela Maťátková

Výsledky zkoušení

Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	typická pro daný pokrm, nasládlá, příjemná	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	zahuštěná polévka červené barvy, zavařka - rýže, na povrchu tuková oka, zelené sušené koření	A	SOP OV 124 ⁵
pach	Vůně typická po rajčatech	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	přiměřeně zahuštěná, rýže měkká	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled : 25 bodů
Chuť, vůně : 55 bodů
Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. d o b r á dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo : 32292
Datum odběru : 31.3.2017 **Čas odběru :** 10:11
Název vzorku : vz.č. 2 - lasagne s mletým masem
Místo odběru : Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna
Matrice : potraviny
Vzorkoval : Příbylová Radka
Metoda vzork. : SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)
Způsob odběru : SPP č. 2
Účel odběru : státní zdravotní dozor

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	chut' masové směsi mírně nevýrazná, ale přijatelná, vhodně slané	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	navrstvenné plátky lasagní, proložené směsí oranž. červené barvy : mleté maso + směs zeleniny (hrášek, kukuřice, kořenová zelenina) možná rajský protlak, koření, na povrchu roztavený a zapečený sýr	A	SOP OV 124 ⁵
pach	Vůně po vstupních surovinách (maso, rajský protlak ?) ale méně výrazná	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	vše dostatečně tepelně upraveno, plátky lasagní měkké	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled : 25 bodů
 Chuť, vůně : 45 bodů
 Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 90

Předložený vzorek byl při sensorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	32293	
Datum odběru :	31.3.2017	Čas odběru : 10:12
Název vzorku :	vz. č. 3 - čaj	
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna	
Matrice :	potraviny	
Vzorkoval :	Příbylová Radka	
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)	
Způsob odběru :	SPP č. 2	
Účel odběru :	státní zdravotní dozor	

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	nevýrazná, nápoj hodně naředěný	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	nápoj červené barvy, mírný zákal	A	SOP OV 124 ⁵
pach	vůně sladká, umělá	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	odpovídající	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled: 25 bodů
 Chuť, vůně : 45 bodů
 Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 90

Předložený vzorek byl při sensorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Upřesnění SOP :

SOP OV 124 (ČSN ISO 6658, ČSN 58 0120, AHEM 24/1986 , AHEM 13/1982)

Místo provedení zkoušky (pracoviště) :

⁽⁵⁾ - analýzy provedeny pracovištěm Olomouc (Wolkerova 6, 779 11 Olomouc)

Metody v sloupci TYP:"A" akreditovaná zkouška

< - výsledek pod mez detekce, > - výsledek je vyšší než uvedená hodnota

Výsledky se týkají pouze zkoušených vzorků.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý.

Uvedené rozšířené nejistoty měření jsou součinem standardní nejistoty měření a koeficientu rozšíření $k=2$, což odpovídá hladině spolehlivosti přibližně 95 %, nezohledňují vlivy odběrů vzorků.

Vedoucí CHL : Doškářová Šárka, RNDr.

Kontroloval : Tichá Eva

Protokol vyhotovil: Tichá Eva

Počet stran: 3

Dne: 27.4.2017



RNDr. Vladimír Sázal
vedoucí Oddělení organických analýz

**Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě**

Centrum hygienických laboratoří

Zkušební laboratoř č. 1393 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005

Partyzánské náměstí 7, 702 00 Ostrava

PROTOKOL č. 20693/2017

Zákazník : Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se
sídlem v Olomouci
Wolkerova 74/6
779 11 Olomouc-Nová Ulice

Číslo zakázky : 10197
Příjem vzorku : 7.4.2017 10:44
Vyšetření vzorku : 7.4.2017 - 25.4.2017
Číslo jednací : ZU/01663/2017
Číslo spisu : S-ZU/01663/2017
Spisový znak : 4.0.3

Číslo objednávky :5OL0016

Vzorek číslo :	36241	Čas odběru :	10:04
Datum odběru :	7.4.2017		
Název vzorku :	vz. č. 1 - polévka kmínová s ovesnými vločkami		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		
Přítomné osoby :	Maťátková Marcela		

Výsledky zkoušení

Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	méně výrazná, ale vyrovnaná	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	zahuštěná polkévka světle hnědé barvy, na povrchu tuková oka,, kořenová zelenina na nudličky, ovesné vločky, sušené zelené koření	A	SOP OV 124 ⁵
pach	vůně po kmínu	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	polévka vhodně zahuštěna pravděpodobně škrobovým přípravkem, ne moukou, zelenina i vločky dostatečně měkké	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled : 25 bodů

Chuť, vůně : 55 bodů

Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. d o b r á dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	36242	Čas odběru :	10:05
Datum odběru :	7.4.2017		
Název vzorku :	vz.č. 2 - losos pečený s bylinkami		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		
Přítomné osoby :	Mařátková Marcela		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	příjemná, vyrovnaná, typická pro daný pokrm (losos, bylinky)	A	SOP OV 124 5
vzhled	filet masa z lososa, na povrchu filetu kůže, maso růžové barvy, na filetu směs zelených bylinek - ne sušených, lehce omaštěné	A	SOP OV 124 5
pach	vůně typická pro pokrm z ryby	A	SOP OV 124 5
konzistence	maso měkké, dobře kouskuje	A	SOP OV 124 5

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :
 Vzhled : 25 bodů
 Chuť, vůně : 55 bodů
 Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:
 CELKOVÝ POČET BODŮ - 100
 Předložený vzorek byl při senzoričké analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. d o b r á dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	36243	Čas odběru :	10:07
Datum odběru :	7.4.2017		
Název vzorku :	vz. č. 3 - šťouchané brambory		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		
Přítomné osoby :	Mařátková Marcela		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	příjemná, vyrovnaná, vhodně osolené	A	SOP OV 124 5
vzhled	šťouchané brambory žluté barvy, zamíchané se zeleným kořením	A	SOP OV 124 5
pach	vůně typická, příjemná	A	SOP OV 124 5
konzistence	odpovídá druhu pokrmu	A	SOP OV 124 5

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :
Vzhled : 25 bodů
Chuť, vůně : 55 bodů
Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

24

Vzorek číslo :	36244	Čas odběru :	10:00
Datum odběru :	7.4.2017		
Název vzorku :	vz. č. 4 - pomazánka papriková		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		
Přítomné osoby :	Maťátková Marcela		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	převažuje chuť majonézy, méně vyrovnaná, méně příjemná	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	pomazánka oranžové barvy, malé kousky červené papriky (pravděpodobně sterilované) + mletá paprika, na povrch vystupuje tuk z pojiiva (majonézy)	A	SOP OV 124 ⁵
pach	vůně nakyslá po sterilované paprice + vůně majonézy	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	spíše řidší, velký podíl majonézy	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :
Vzhled : 20 bodů
Chuť, vůně : 35 bodů
Konzistence : 10 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 65

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky II.skupiny jakosti, tj. **v y h o v u j í c í** dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	36245	Čas odběru :	10:00
Datum odběru :	7.4.2017		
Název vzorku :	vz. č. 5 - čaj		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		
Přítomné osoby :	Maťátková Marcela		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	sladká, ale nevýrazná po čaji, prázdná chuť	A	SOP OV 124 5
vzhled	nápoj červeno - hnědé barvy, mírný zákal, bez sedliny	A	SOP OV 124 5
pach	vůně ovocná, čajová	A	SOP OV 124 5
konzistence	odpovídá druhu nápoje	A	SOP OV 124 5

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled: 25 bodů
 Chuť, vůně : 35 bodů
 Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 80

Předložený vzorek byl při senzoričké analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Upřesnění SOP :

SOP OV 124 (ČSN ISO 6658, ČSN 58 0120, AHEM 24/1986 , AHEM 13/1982)

Místo provedení zkoušky (pracoviště) :

(5) - analýzy provedeny pracovištěm Olomouc (Wolkerova 6, 779 11 Olomouc)

Metody v sloupci TYP:"A" akreditovaná zkouška

< - výsledek pod mez detekce, > - výsledek je vyšší než uvedená hodnota

Výsledky se týkají pouze zkoušených vzorků.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý.

Uvedené rozšířené nejistoty měření jsou součinem standardní nejistoty měření a koeficientu rozšíření k=2, což odpovídá hladině spolehlivosti přibližně 95 %, nezohledňují vlivy odběrů vzorků.

Vedoucí CHL : Doškářová Šárka, RNDr.

Kontroloval : Tichá Eva

Protokol vyhotovil: Tichá Eva

Počet stran: 4

Dne: 27.4.2017



RNDr. Vladimír Sázel
 vedoucí Oddělení organických analýz



L 1393

Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě

Centrum hygienických laboratoří

Zkušební laboratoř č. 1393 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005

Partyzánské náměstí 7, 702 00 Ostrava

PROTOKOL č. 20694/2017

Zákazník : Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se
sídlím v Olomouci
Wolkerova 74/6
779 11 Olomouc-Nová Ulice

Číslo zakázky : 10197
Příjem vzorku : 10.4.2017 10:54
Vyšetření vzorku : 10.4.2017 - 25.4.2017
Číslo jednací : ZU/01663/2017
Číslo spisu : S-ZU/01663/2017
Spisový znak : 4.0.3

Číslo objednávky : 50L0016

Vzorek číslo : 36539
Datum odběru : 10.4.2017 **Čas odběru :** 10:16
Název vzorku : vz. č. 1 - polévka drůbeží s masem a nudlemi
Místo odběru : Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna
Matrice : potraviny
Vzorkoval : Příbylová Radka
Metoda vzork. : SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)
Způsob odběru : SPP č. 2
Účel odběru : státní zdravotní dozor
Přítomné osoby : Mařátková Marcela

Výsledky zkoušení

Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	typická, vyrovnaná	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	vývar čirý, světlá barva, kuřecí maso drobně nakrájené, kořenová zelenina na nudličky, zavářka - nudle, sušené zelené koření, na povrchu tuková oka	A	SOP OV 124 ⁵
pach	vůně typická,	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	odpovídá druhu pokrmu	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled : 25 bodů

Chuť, Vůně : 55 bodů

Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. d o b r á dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	36540	Čas odběru :	10:16
Datum odběru :	10.4.2017		
Název vzorku :	vz .č. 2 - čočka se zeleninou		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		
Přítomné osoby :	Mařátková Marcela		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	příjemná, vyrovnaná, typická pro daný druh pokrmu	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	čočka hnědé barvy, zahuštěná, vmíchané kousky steril. zeleniny (paprika červená, zelená, žlutá, rajče)	A	SOP OV 124 ⁵
pach	vůně typická pro daný druh pokrmu a pro vstupní suroviny - čočka, steril. zelenina	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	vhodně uvařené, odpovídá druhu pokrmu	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled : 25 bodů

Chuť, vůně : 55 bodů

Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při sensorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	36541	Čas odběru :	10:20
Datum odběru :	10.4.2017		
Název vzorku :	vz. č. 3 - uzené maso		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		
Přítomné osoby :	Mařátková Marcela		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	příjemná, typická	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	2 plátky uzeného masa, cca 1 cm silné, mírně prorostlé, červená barva masa	A	SOP OV 124 ⁵
pach	vůně typická, příjemná	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	maso měkké, odpovídá druhu pokrmu	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled : 25 bodů

Čt, vůně : 55 bodů

Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	36542	Čas odběru :	10:23
Datum odběru :	10.4.2017		
Název vzorku :	vz. č. 4 - zeleninový salát		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		
Přítomné osoby :	Mařátková Marcela		

Výsledky zkoušení

Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	chuť typická pro vstupní suroviny, méně výrazná, ale příjemná	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	směs - větší kousky rajčete, červená paprika, kousky okurku, nálev	A	SOP OV 124 ⁵
pach	vůně typická pro vstupní suroviny	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	připraveno z čestřvé zeleniny	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled : 25 bodů

Čuť, vůně : 55 bodů

Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	36543	Čas odběru :	10:26
Datum odběru :	10.4.2017		
Název vzorku :	vz. č. 5 - bílá káva		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		
Přítomné osoby :	Mařátková Marcela		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	typická pro daný nápoj	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	mléčný nápoj typické barvy, sedlina, na povrchu pěna	A	SOP OV 124 ⁵
pach	vůně typická pro daný nápoj	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	odpovídá druhu nápoje	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :
 Vzhled : 25 bodů
 Chuť, vůně : 55 bodů
 Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	36544	Čas odběru :	10:15
Datum odběru :	10.4.2017		
Název vzorku :	vz. č. 6 - pomazánka sýrová		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potravin		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		
Přítomné osoby :	Mařátková Marcela		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	chuť příjemná, vyrovnaná	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	pomazánka smetanové barvy, jemně strouhaný tvrdý sýr, měkký / termizovaný sýr	A	SOP OV 124 ⁵
pach	vůně typická, příjemná	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	odpovídá druhu pokrmu	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :
 Vzhled : 25 bodů
 Chuť, vůně : 55 bodů
 Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Upřesnění SOP :

SOP OV 124 (ČSN ISO 6658, ČSN 58 0120, AHEM 24/1986 , AHEM 13/1982)

Místo provedení zkoušky (pracoviště) :

⁽⁵⁾ - analýzy provedeny pracovištěm Olomouc (Wolkerova 6, 779 11 Olomouc)

Metody v sloupci TYP:"A" akreditovaná zkouška

< - výsledek pod mez detekce, > - výsledek je vyšší než uvedená hodnota

Výsledky se týkají pouze zkoušených vzorků.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý.

Uvedené rozšířené nejistoty měření jsou součinem standardní nejistoty měření a koeficientu rozšíření k=2, což odpovídá hladině spolehlivosti přibližně 95 %, nezohledňují vlivy odběrů vzorků.

Vedoucí CHL : Doškářová Šárka, RNDr.

Kontroloval : Tichá Eva

Protokol vyhotovil: Tichá Eva

Počet stran: 5

Dne: 27.4.2017



RNDr. Vladimír Sázel
vedoucí Oddělení organických analýz



Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě

Centrum hygienických laboratoří

Zkušební laboratoř č. 1393 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005

Partyzánské náměstí 7, 702 00 Ostrava

PROTOKOL č. 20696/2017

Zákazník : Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se
sídlím v Olomouci
Wolkerova 74/6
779 11 Olomouc-Nová Ulice

Číslo zakázky : 10197
Příjem vzorku : 21.4.2017 10:43
Vyšetření vzorku : 21.4.2017 - 25.4.2017
Číslo jednací : ZU/01663/2017
Číslo spisu : S-ZU/01663/2017
Spisový znak : 4.0.3

Číslo objednávky : 5OL0016

Vzorek číslo : 40795
Datum odběru : 21.4.2017 Čas odběru : 10:00
Název vzorku : vz. č. 1 - polévka zeleninová s kapáním
Místo odběru : Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna
Matrice : potraviny
Vzorkoval : Příbylová Radka
Metoda vzork. : SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)
Způsob odběru : SPP č. 2
Účel odběru : státní zdravotní dozor

Výsledky zkoušení

Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chuť	typická pro daný druh pokrmu, vyrovnaná	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	zeleninový vývar, zahuštěný, kořenová zelenina na nudličky, kousky kapustového listu, kousky květáku, na povrchu tuková oka, místo kapání jako zavářka jsou kroupy	A	SOP OV 124 ⁵
pach	vůně příjemná, typická	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	zelenina i kroupy měkké	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled : 25 bodů

Chuť, vůně : 55 bodů

Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. d o b r á dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo : 40796
Datum odběru : 21.4.2017 Čas odběru : 10:04
Název vzorku : vz.č. 2 - vepřová kýta pečená na zelenině
Místo odběru : Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna
Matrice : potraviny
Vzorkoval : Příbylová Radka
Metoda vzork. : SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)
Způsob odběru : SPP č. 2
Účel odběru : státní zdravotní dozor

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	typická pro vstupní suroviny (maso, zelenina), příjemná	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	maso : 2 plátky vepřového masa, libové, světlá barva masa, na povrchu jemná blanka, na povrchu stopy koření šťáva : zahuštěná, světle hnědá barva, kořenová zelenina na nudličky, stopy masa z výpeku, lesklá	A	SOP OV 124 ⁵
pach	vůně příjemná, vyvážená	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	maso měkké, šťáva zahuštěna spíše do konzistence omáčky	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled : 25 bodů
Chut', vůně : 55 bodů
Konzistence : 15 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 95

Předložený vzorek byl při sensorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	40797
Datum odběru :	21.4.2017
Název vzorku :	vz. č. 3 - pohanková rýže
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna
Matrice :	potraviny
Vzorkoval :	Příbylová Radka
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)
Způsob odběru :	SPP č. 2
Účel odběru :	státní zdravotní dozor
Čas odběru :	10:06

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	typická pro pohanku, samotný pokrm mírně méně slaný, ale v kombinaci se šťávou k masu chutný	A	SOP OV 124 ⁵
vzhled	směs rýže bílé barvy, promíchané s pohankou, sypké, nelepivé	A	SOP OV 124 ⁵
pach	vůně typická pro pohanku, příjemná	A	SOP OV 124 ⁵
konzistence	rýže i pohanka, nelepivá, vhodně uvařené	A	SOP OV 124 ⁵

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled: 25 bodů
Chut', vůně : 55 bodů
Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při sensorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. **d o b r á** dle ČSN 58 0120, tab.2

Vzorek číslo :	40798	Čas odběru :	10:10
Datum odběru :	21.4.2017		
Název vzorku :	vz. č. 4 - zeleninový salát s jogurtem		
Místo odběru :	Šternberk, Komenského 44, školní jídelna - vývařovna		
Matrice :	potraviny		
Vzorkoval :	Příbylová Radka		
Metoda vzork. :	SOP VZ OV 200 (ČSN 56 0130-2)		
Způsob odběru :	SPP č. 2		
Účel odběru :	státní zdravotní dozor		

Výsledky zkoušení

Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	typická, mírně kyselá, příjemná	A	SOP OV 124 ^s
vzhled	na kousky nakrájené - rajče, paprika, okurek, hlávkový salát, jogurtová zálivka	A	SOP OV 124 ^s
pach	vůně typická pro vstupní suroviny, příjemná	A	SOP OV 124 ^s
konzistence	pokrm připraven z čerstvé zeleniny, konzistence zálivky odpovídá druhu	A	SOP OV 124 ^s

Poznámka k odběru : Odběr je předmětem akreditace, aktuální plán vzorkování a záznam o odběru je k dispozici v laboratoři.

Poznámky k analýze :

Vzhled: 25 bodů

Chut', vůně : 55 bodů

Konzistence : 20 bodů

Odborná stanoviska:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. d o b r á dle ČSN 58 0120, tab.2

Upřesnění SOP :

SOP OV 124 (ČSN ISO 6658, ČSN 58 0120, AHEM 24/1986 , AHEM 13/1982)

Místo provedení zkoušky (pracoviště) :

^(s) - analýzy provedeny pracovištěm Olomouc (Wolkerova 6, 779 11 Olomouc)

Metody v sloupci TYP:"A" akreditovaná zkouška

< - výsledek pod mez detekce, > - výsledek je vyšší než uvedená hodnota

Výsledky se týkají pouze zkoušených vzorků.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý.

Uvedené rozšířené nejistoty měření jsou součinem standardní nejistoty měření a koeficientu rozšíření $k=2$, což odpovídá hladině spolehlivosti přibližně 95 %, nezohledňují vlivy odběrů vzorků.

Vedoucí CHL : Doškářová Šárka, RNDr.

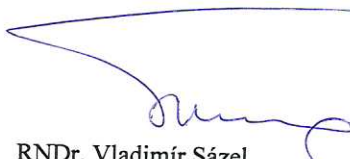
Kontroloval : Tichá Eva

Protokol vyhotovil: Tichá Eva

Počet stran: 3

Dne: 27.4.2017




RNDr. Vladimír Sázel
vedoucí Oddělení organických analýz