

**ÚSTŘEDNÍ INSPEKTORÁT**

Květná 15, 603 00 Brno

tel.: 543 540 201, fax: 543 540 202

e-mail: epodatelna@szpi.gov.cz, ID datové schránky: avraiqg

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Vyřizuje: | XXX | Tel.: | XXX | E-mail: | XXX |
| Čj.: |  | | | Datum: | 13. ledna 2017 |

Objednávka číslo: OBJ/192/17/012

EUROFINS CZ, s.r.o.

XXX

Poděbradská 186/56

198 00 Praha 9- Hloubětín

**Objednávka rozborů v** **rámci plánované mikrobiologické kontroly v roce 2017 – nové vyčíslení předpokládaných finančních nákladů**

Vážená paní XXX,

v dopise Č.j. SZPI/AA914-2/2017 ze dne 5. ledna 2017, kterým byly nastaveny odběry v rámci plánované mikrobiologické kontroly v roce 2017 (kód akce XXX) došlo k chybnému vyčíslení předpokládaných nákladů spojených s touto kontrolní akcí. Omylem byly stěry z míst a zařízení započítány dvakrát, a to jak mezi náklady spojené s rozbory potravin a pokrmů, tak ještě samostatně.

V průběhu roku 2017 je v rámci kontrolní akce XXX naplánován odběr celkem minimálně 1185 vzorků. Každý z 5 inspektorátů SZPI (XXX, XXX, XXX, XXX, XXX) odebere k analýzám do Vámi řízené laboratoře minimálně 237 vzorků, kde se budou stanovovat v různých kombinacích buď jen *Listeria monocytogenes* nebo jen *Salmonella* spp. či obě bakterie dohromady v jednom vzorku, a to podle požadavků uvedených inspektorem v záznamu o odběru vzorků. Dále bude sledována *E. coli* a bakterie čeledi *Enterobacteriaceae,* přítomnost bakterie *Cronobacter sakazakii* (a *Salmonella* spp.) v sušené kojenecké výživě. Pozitivní nález v tomto případě prosím konzultujte se zástupcem oddělení laboratoří Ústředního inspektorátu (XXX). V rámci ústředně řízené kontrolní akce XXX bude v letošním roce pokračovat monitorování výskytu *Campylobacter coli/ C. jejuni*. Pozitivní nález v tomto případě nehodnoťte.

Rovněž bude pokračováno ve sledování bezpečnosti (zdravotní nezávadnosti) balených kojeneckých, pramenitých a přírodních minerálních vod, bezpečnosti balených pitných vod a hygienické výroby ledu určeného do nápojů podle platných znění vyhlášek č. 275/2004 Sb. a 252/2005 Sb.

Plán odběru vzorků je v případě posuzování šarží potravin stanoven na n = 5 (5 podvzorků tvořících jeden vzorek), v ostatních případech n = 1.

V souladu se Zprávou z ověření způsobilosti laboratoře pro účely přejímání výsledků zkoušek potravin pro účely SZPI si Vás dovolujeme zdvořile požádat - v případě analýz týkajících se **mikroskopického obrazu balených pitných vod** analyzovat:

* v rámci ústředně řízené akce, která bude na protokolech o odběru SZPI pro rok 2017 označena kódem XXX, provést pouze zkoušku mikroskopický obraz – živé organismy;
* v rámci řešení **podnětů**, kdy je na protokolu o odběru SZPI kód označen písmenem „P+číslo“ provést všechny zkoušky pro mikroskopický obraz dle vyhlášky 252/2004 přílohy č. 1, tabulky A tj. abioseston, počet organismů, živé mikroorganismy.

Obdobně, prosím, aplikujte tento postup v případě vzorků ledu.

V případě **balených vod z jiného členského státu EU** stanovujte, prosím, v těchto výrobcích pouze ukazatele zdravotní nezávadnosti, pro které jsou výše uvedenými vyhláškami stanoveny nejvyšší mezní hodnoty (NMH). Jakostí parametry (počty kolonií při 22°C a 36°C) lze aplikovat pouze na vody vyrobené v ČR (jedná se o české národní limity).

Odebírané vzorky v rámci kontrolní akce XXX budou doručovány na adresu Vašeho pracoviště společně s kopiemi záznamů o odběru vzorků počínaje 4. týdnem (týden 23. 1. – 29. 1. 2017) až do 47. týdne (týden 20. 11. – 26. 11. 2017). Vzorky budou doručovány k rozboru do Vaší laboratoře pravidelnou svozovou linkou.

Prosíme, aby vystavené protokoly o zkoušce splňovaly požadavky ČSN EN ISO/IEC 17025. Na protokolech o zkoušce vystavených pro každý vzorek samostatně uveďte č. j. protokolu o odběru vzorku, kód akce (XXX) a specifikaci použitých metod včetně jednoznačné identifikace metody/SOP (tj. uvedení pořadového čísla dle Osvědčení o akreditaci a čísla normy nebo SOP). Vyhodnocení výsledků v souladu s platnými právními předpisy proveďte na samostatném formuláři včetně jednoduché interpretace, zda vzorek vyhovuje či nevyhovuje příslušným předpisům (nařízení (ES) č. 2073/2005 v platném znění nebo dle výše uvedených vyhlášek pro balené vody a pitnou vodu).

V případě hodnocení výsledků vzorků stěrů odebraných z míst, zařízení a předmětů postupujte, prosím, podle pokynů uvedených v dopise SZPI/AA907-171/2016 ze dne 20. prosince 2016.

Oskenovaný listinný originál protokolu o zkoušce zašlete elektronicky na adresu inspektorátu SZPI, který vzorek odebral a v kopii též na adresu XXX. Listinnou podobu vystaveného protokolu zašlete ve dvojím originálním vyhotovení na tento inspektorát SZPI.

V případě nevyhovujícího výsledku zasílejte, prosím, naskenované originály obratem.

**Fakturu za provedené rozbory zašlete rovněž na adresu inspektorátu SZPI, který vzorek odebral:**

*Inspektorát SZPI v Hradci Králové*

*Odbor kontroly*

*Březhradská 182*

*503 32 Hradec Králové*

*Inspektorát SZPI v Plzni*

*Odbor kontroly*

*Jiráskovo nám. 8*

*308 58 Plzeň 8*

*Inspektorát SZPI v Táboře*

*Odbor kontroly*

*Purkyňova 2533*

*390 02 Tábor*

*Inspektorát SZPI v Ústí nad Labem*

*Odbor kontroly*

*Masarykova 19/275*

*400 01 Ústí nad Labem*

*Inspektorát SZPI v Praze*

*Odbor kontroly*

*Za Opravnou 300/6*

*150 00 Praha 5*

Na faktuře prosím specifikujte cenu za jeden rozbor, počet rozborů, celkovou cenu, nejlépe včetně čísel záznamů o odběru vzorku a **kódu akce** (XXX).

V případě, že budou některé rozbory vyhodnoceny jako nevyhovující, vystavte na tyto rozbory fakturu samostatně a to tak, aby tato faktura zahrnovala: název rozboru, číslo protokolu o odběru vzorku, kód akce (XXX), cenu za konkrétní nevyhovující analyt, počet rozborů a cenu za celkový provedený rozbor příslušného vzorku. Fakturu za nevyhovující vzorek zašlete prosím současně s příslušným protokolem o zkoušce, pokud možno i v elektronické podobě společně s oskenovaným protokolem.

Prosíme, abyste nás uvědomili v případě, pokud by délka provedení rozboru měla přesáhnout 10 pracovních dnů od přijetí vzorku až po vystavení protokolu o zkoušce.

**Dovolujeme si Vás zdvořile požádat o písemnou akceptaci (např. e-mailem) této opravené objednávky s odsouhlasením ceny za analýzy (uvedené níže), která je nezbytná pro zveřejnění objednávky a její akceptace v Registru smluv dle zák. č. 340/2015 Sb.**

Ceny za jednotlivé analýzy – viz příloha č. 1

Předpokládaná celková cena za rozbory min. 1185 vzorků za 5 inspektorátů: **2 000 000,- Kč**

Děkuji Vám za spolupráci.

S pozdravem

XXX

ředitel odboru kontroly, laboratoří a certifikace

Na vědomí

XXX

Příloha:

Příloha č. 1: Ceny za jednotlivé analýzy + Dodatek – přehled komodit

**Příloha č. 1**

**CENÍK ZA ROZBORY SPOLEČNOSTI EUROFINS CZ, PRAHA - HLOUBĚTÍN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KRITÉRIA BEZPEČNOSTI POTRAVIN** | | | |
| **Název AKREDITOVANÉ metody** | **Odkaz na metodu** | **CENA - nález\***  **včetně 21% DPH** | **CENA -identifikace\*\***  **včetně 21% DPH** |
| Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metoda průkazu bakterií rodu ***Salmonella*** | ČSN EN ISO 6579 | 460 | 605 |
| Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metoda průkazu a stanovení počtu ***Listeria monocytogenes*** - část 1: **Metoda průkazu** | ČSN EN ISO 11290-1 | 532 | 653 |
| Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metoda průkazu a stanovení počtu ***Listeria monocytogenes*** - část 2: **Metoda stanovení počtu** | ČSN EN ISO 11290-2 | 532 | 653 |
| Mléko a mléčné výrobky - Průkaz ***Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii)*** | ČSN P ISO/TS 22964 | 545 | 545 |
| Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metoda průkazu a stanovení počtu beta-glukuronidázopozitivních ***Escherichia coli* - Část 3**: technika nejvýše pravděpodobného počtu s použitím 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glukuroninu | ČSN P ISO/TS 16649-3 | 327 | - |
| **MIKROBIOLOGICKÉ POŽADAVKY NA BALENÉ VODY** | | | |
| **Název AKREDITOVANÉ metody** | **Odkaz na metodu** | **CENA - nález\***  **včetně 21% DPH** | **CENA -identifikace\*\***  **včetně 21% DPH** |
| Jakost vod Stanovení ***Escherichia coli* a koliformních bakterií**- Část 1:Metoda membrán filtrů | ČSN EN ISO 9308-1 | 242 | 242 |
| Jakost vod Stanovení intestinálních **enterokoků** - Část 2:Metoda membrán filtrů | ČSN EN ISO 7899-2 | 194 | - |
| Jakost vod Stanovení ***Pseudomonas aeruginosa***- Metoda membrán filtrů | ČSN EN 12780 | 194 | 194 |
| Jakost vod Stanovení **spor siřičitany redukujících anaerobů (klostridií)** - Část 2: - Metoda membrán filtrů | ČSN EN 26461-2 | 194 | - |
| Jakost vod Stanovení **kultivovatelných mikroorganismů při 22oC a 36oC**- stanovení počtu koloniíočkováním do živého agarového kultivačního média | ČSN EN ISO 6222 | 121 | - |
| Jakost vod - Biologický rozbor -**Stanovení biosestonu** | ČSN 75 7712 | 121 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KRITÉRIA HYGIENY VÝROBNÍHO PROCESU – POTRAVINY** | | | |
| **Název AKREDITOVANÉ metody** | **Odkaz na metodu** | **CENA - nález\***  **včetně 21% DPH** | **CENA -identifikace\*\***  **včetně DPH** |
| Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metody stanovení počtu beta-glukuronidázopozitivních **Escherichia coli-Část 1**: Technika počítání kolonií vykultivovaných při 44°C s použitím membrán a 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glukuronidu | ČSN ISO 16649-1 | 290 | - |
| Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metody stanovení počtu beta-glukuronidázopozitivních **Escherichia coli-Část 2:** Technika počítání kolonií vykultivovaných při 44°C s použitím membrán a 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glukur | ČSN ISO 16649-2 | 290 | - |
| Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metody pro průkaz a stanovení počtu bakterií čeledi **Enterobacteriaceae -Část 1**: **Průkaz** a stanovení počtu technikou nejvýše pravděpodobného počtu s předpomnožením | ČSN ISO 21528-1 | 230 | - |
| Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metoda pro průkaz a stanovení počtu bakterií čeledi **Enterobacteriaceae -Část 2**: **Technika počítaní kolonií** | ČSN ISO 21528-2 | 230 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **JINÉ DRUHY ZKOUŠEK** | | | |
| **Název AKREDITOVANÉ metody** | **Odkaz na metodu** | **CENA - nález\***  **včetně 21%DPH** | **CENA -identifikace\*\***  **včetně DPH** |
| Mikrobiologie potravin a krmiv - Horizontální metody specifikující techniky vzorkování z povrchů pomocí kontaktních ploten a stěrů | ISO 18 593 | 157 | - |
| Stanovení aktivity vody v potravinách (ve vztahu k růstu *Listeria monocytogenes*) | ŠPP INO.M.102 | 339 | - |
| Stanovení pH v potravinách (ve vztahu k růstu *Listeria monocytogenes*) | ŠPP INO.M.034 | 85 | - |
| Průkaz *Campylobacter* spp. kultivačně | ČSN EN ISO 10272-1 | 570 | 1127 |

**Vysvětlivky:**

\*„Cena – nález“ = náklady na kultivační vyšetření bez následné biochemické identifikace (v případě negativního vyšetření odebraného vzorku tzn. VZOREK VYHOVUJE);

\*„Cena – identifikace“ = náklady na kultivační vyšetření s následnou biochemickou identifikací (v případě pozitivního vyšetření odebraného vzorku tzn. VZOREK NEVYHOVUJE). V těch případech, kdy se biochemické testy podle příslušných technických norem neprovádí, je pole v tabulce prázdné.

**DODATEK**

Přehled komodit, které budou vyšetřeny v rámci ÚŘK MP: „Plánovaná mikrobiologická kontrola v roce 2017“

**Potraviny – tržní síť, výrobci**

| **Poř. číslo** | **Komodita** | **Plán odběru vzorků** | **Sledované mikroorganismy** | **Počet vzorků na jeden inspektorát** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Cukrářské výrobky**  odběry u výrobců | n = 5 | *L. monocytogenes*  *Salmonella* spp. | **5 vzorků** |
| **Cukrářské výrobky**  odběry v tržní síti | n = 5 | *L. monocytogenes* | **3 vzorky** |
| **2** | **Lahůdkářské saláty a ostatní studená kuchyně**  odběry u výrobců | n = 5 | *L. monocytogenes*  *Salmonella* spp | **8 vzorků** |
| **Lahůdkářské saláty a ostatní studená kuchyně**  odběry v tržní síti | n = 5 | *L. monocytogenes* | **4 vzorky** |
| **3** | **Mletá masa – chlazená i mražená**  odběry v tržní síti | n = 5 | *Salmonella* spp | **5 vzorků** |
| **4** | **Masné polotovary**  **(chlazené, mražené, marinované apod.)**  odběry v tržní síti | n = 5 | *Salmonella* spp. | **4 vzorky** |
| **5** | **Masné výrobky určené k přímé spotřebě**  odběry v tržní síti | n = 5 | *L. monocytogenes*  *Salmonella* spp. | **6 vzorků** |
| **6** | **Čerstvé drůbeží maso – chlazené nebo mražené**  odběry v tržní síti | n = 5 | *Salmonella* Enteritidis,  *Salmonella* Typhimurium  *Campylobacter* spp. –nehodnotit – sběr dat | **6 vzorků**  kampylobakter v 1 podvzorku |
| **7** | **Sýry plísňové** | n = 5 | *L. monocytogenes* | **4 vzorky** |
| **8** | **Výrobky z ryb - uzené balené ryby**  odběry v tržní síti | n = 5 | *L. monocytogenes* | **4 vzorky** |
| **9** | **Mražené krémy, zmrzliny balené s mléčnou složkou** | n = 5 | *L. monocytogenes*  *Salmonella* spp*.*  *Enterobacteriaceae –* ve vzorcích odebraných od výrobců (kritérium hygieny) | **4 vzorky** |
| **10** | **Hotová balená jídla určená ke krátkodobému ohřevu** | n = 5 | *L. monocytogenes* | **2 vzorky** |
| **11** | **Zpracovaná (krájená) zelenina nebo zpracované ovoce určené k přímé spotřebě**  odběry podle možností buď u výrobců, nebo v tržní síti | n = 5 | *L. monocytogenes*  *Salmonella* spp.  *E. coli –*ve vzorcích odebraných od výrobců (kritérium hygieny) | **3 vzorky** |
| **12** | **Sušená počáteční a pokračovací kojenecká výživa**  odběry v tržní síti | n = 5 | *Salmonella* spp.  *Cronobacter* spp. *(Enterobacter sakazakii) –* sběr dat | **2 vzorky** |
| **13** | **Naklíčená semena a výhonky určené k přímé spotřebě** | n = 5 | *Salmonella* spp.  *L. monocytogenes*  *E. coli produkující**shiga-toxin* (*STEC*) | **1 vzorek** |
| **14** | **Čerstvá zelenina určená k přímé spotřebě** | n = 5 | *L. monocytogenes*  *Salmonella* spp. | **2 vzorky** |
| **15** | **Přírodní minerální balené vody** | n = 5 | ukazatele dle přílohy 1, tab. A vyhlášky 275/2004 | **3 vzorky** |
| **16** | **Pramenité balené vody** | n = 5 | ukazatele dle přílohy 1, tab. A vyhlášky 275/2004 | **2 vzorky** |
| **17** | **Kojenecké balené vody** | n = 5 | ukazatele dle přílohy 1, tab. A vyhlášky 275/2004 | **3 vzorky** |
| **18** | **Pitná balená voda** | n = 5 | ukazatele dle přílohy 1, tab. A vyhlášky 252/2004 | **4 vzorky** |
| **19** | **Stěry** - ve výrobě potravin určených k přímé spotřebě a při manipulaci s potravinami na úrovni tržní sítě | n = 5 | *L. monocytogenes*  nebo  *Salmonella* spp. | **Min. 70 vzorků** |
| **CELKEM** | | 75 vzorků potravin a balených vod na každý inspektorát | | |
| 70 vzorků stěrů na každý inspektorát | | |

**Pokrmy – provozovny společného stravování**

| **Poř. číslo** | **Komodita** | **Plán odběru vzorků** | **Sledované mikroorganismy** | **Počet vzorků na jeden inspektorát** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Zpracovaná (krájená) zelenina nebo zpracované ovoce určené k přímé spotřebě** | n = 1 | *L. monocytogenes*  *Salmonella* spp. | **9 vzorků** |
| n = 5 | *E. coli –* bod 2.5.1 ve vzorcích odebraných během přípravy pokrmu (kritérium hygieny) | **2** **vzorky**  (5 podvzorků) |
| **2** | **Masné výrobky z drůbežího masa určené ke spotřebě v tepelně upraveném stavu** | n = 1 | *L. monocytogenes*  *Salmonella spp. –* bod 1.9  *Campylobacter* spp. sběr dat) | **4 vzorky** |
| **3** | **Masné výrobky určené ke spotřebě v syrovém stavu** | n = 1 | *L. monocytogenes*  *Salmonella* spp. | **3 vzorky** |
| **4** | **Vaječné výrobky** | n = 1 | *Salmonella* spp. | **3 vzorky** |
| **5** | **Lahůdkářské saláty a ostatní výrobky studené kuchyně** | n = 1 | *L. monocytogenes*  *Salmonella* spp. | **11 vzorků** |
| **6** | **Cukrářské výrobky** | n = 1 | *L. monocytogenes*  *Salmonella* spp. | **8 vzorků** |
| **7** | **Sýry** | n = 1 | *L. monocytogenes* | **3 vzorky** |
| **8** | **Zmrzliny s mléčnou složkou** | n = 1 | *L. monocytogenes*  *Salmonella* spp | **4 vzorky** |
| n = 5 | *Enterobacteriaceae -*  vzorky odebrané na konci výrobního procesu | **7 vzorků**  (5 podvzorků) |
| **9** | **Led určený do nápojů** odebraný z výrobníků ledu popř. tvořítek | n = 1 | ukazatele dle přílohy 1, tab. A vyhlášky 252/2004 | **8 vzorků** |
| **10** | **Stěry** – ve výrobě pokrmů | n = 1 | *L. monocytogenes*  nebo  *Salmonella* spp. | **Min. 30** |
| **CELKEM** | | 62 vzorků potravin a ledu na každý inspektorát | | |
| 30 vzorků stěrů na každý inspektorů | | |