

# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 601

wydany przez  
**POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI**  
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie nr 18    Data wydania: 25 lutego 2019 r

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>AB 601</b>                     | Nazwa i adres<br><br><p style="text-align: center;"><b>WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA<br/>W KRAKOWIE</b><br/>ul. Prądnicka 76<br/>31-202 Kraków</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Kod identyfikacji<br>dziedziny/przedmiotu<br>badań                                                                     | Dziedzina/ przedmiot badań:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| C/4; C/9; C/12; C/18; C/21;<br>C/22<br><br>G/9<br><br>K/3; K/9; K/22; K/4<br><br>N/9; N/22; N/14<br><br>O/1; O/9; O/22 | <p>Badania chemiczne kosmetyków, wody, wody do spożycia przez ludzi, powierzchni krzemianowych wyrobów innych niż ceramiczne i ceramicznych, papieru i tektury, wyrobów z tworzyw sztucznych, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi – w tym żywność</p> <p>Badania dotyczące inżynierii środowiska – pole elektromagnetyczne w środowisku pracy</p> <p>Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych, wody, wody do spożycia przez ludzi, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi – w tym żywność, kosmetyków</p> <p>Badania właściwości fizycznych wody, wody do spożycia przez ludzi, wyposażenia medycznego - urządzenia radiologiczne</p> <p>Badania radiochemiczne i promieniowania - w tym nuklearne produktów rolnych w tym pasz, wody, wody do spożycia przez ludzi oraz żywności</p> |

Wersja strony: A

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

**HANNA TUGI**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 601 z dnia 24.03.2017 r.

Cykl akredytacji od 05.05.2017 r. do 04.05.2021 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

| <b>ODDZIAŁ LABORATORYJNY BADANIA ŻYWNOŚCI</b><br><b>ODDZIAŁ LABORATORYJNY BADAŃ I POMIARÓW INSTRUMENTALNYCH</b><br>ul. Prądnicka 76, 31-202 Kraków |                                                                                                                                                     |                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                                                                       | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>                                                                                                    | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                 |
| <b>Elastyczny zakres akredytacji</b> <sup>1) 2), 3) 4) 5)</sup>                                                                                    |                                                                                                                                                     |                                                              |
| Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi - w tym żywność <sup>1)</sup>                                                                           | Zawartość metali i innych pierwiastków <sup>2), 3)</sup><br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej FAAS                        | Procedury opracowane przez laboratorium, Normy <sup>5)</sup> |
| Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi - w tym żywność <sup>1)</sup>                                                                           | Zawartość metali i innych pierwiastków <sup>2), 3)</sup><br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorków HG AAS | Procedury opracowane przez laboratorium <sup>5)</sup>        |
| Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi - w tym żywność <sup>1)</sup>                                                                           | Zawartość rtęci <sup>3)</sup><br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją zimnych par CV AAS                         | PB-LFZ/LFI-03 <sup>4)</sup>                                  |
| Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi - w tym żywność <sup>1)</sup>                                                                           | Zawartość metali i innych pierwiastków <sup>2), 3)</sup><br><br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną ET AAS     | Procedury opracowane przez laboratorium, Normy <sup>5)</sup> |

Dopuszcza się:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanej procedury opracowanej przez laboratorium
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: procedurach opracowanych przez laboratorium, normach

Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego jest dostępna na każde żądanie w Laboratorium

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                           | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                                                                                                                                                                                                            | Dokumenty odniesienia                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Powierzchnie krzemianowe<br/>wytworów innych, niż ceramiczne</b>                                                                                                             | Migracja metali: ołowiu i kadmu<br>Ołów<br>Zakres: (0,2 – 100,0) mg/dm <sup>3</sup><br>(0,02 – 10,0) mg/dm <sup>2</sup><br>Kadm<br>Zakres: (0,02 – 5,0) mg/ dm <sup>3</sup><br>(0,002 – 0,5) mg/dm <sup>2</sup><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej<br>spektrometrii atomowej (FAAS) | PN-EN 1388-2:2000                              |
| <b>Wyroby ceramiczne</b>                                                                                                                                                        | Migracja metali: ołowiu i kadmu<br>Ołów<br>Zakres: (0,2 – 100,0) mg/dm <sup>3</sup><br>(0,02– 10,0) mg/dm <sup>2</sup><br>Kadm<br>Zakres: (0,02 – 5,0) mg/dm <sup>3</sup><br>(0,002 – 0,5) mg/dm <sup>2</sup><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej<br>spektrometrii atomowej(FAAS)    | PN-EN 1388-1:2000 + Ap1:2002                   |
| <b>Produkty owocowe na bazie jabłek</b>                                                                                                                                         | Zawartość patuliny<br>Zakres: (5,0 – 100,0) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej<br>chromatografii cieczowej z detekcją<br>matrycą diodową (HPLC-DAD) z<br>oczyszczaniem w układzie ciecz/ciecz                                                                                            | PN-EN 14177:2005                               |
| <b>Środki specjalnego przeznaczenia<br/>żywnościowego – produkty na bazie<br/>zboż<br/>Zboża i przetwory zbożowe<br/>Kawa<br/>Soki<br/>Owoce suszone<br/>Wino<br/>Przyprawy</b> | Zawartość ochratoksyny A<br>Zakres: (0,06- 58,0) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej<br>chromatografii cieczowej z detekcją<br>fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                                                                                                 | PB-LFI-20 wydanie nr 3<br>z dnia 24.10.2014 r. |
| <b>Produkty spożywcze dla niemowląt i<br/>małych dzieci</b>                                                                                                                     | Zawartość ochratoksyny A<br>Zakres: (0,2- 3,0) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej<br>chromatografii cieczowej z detekcją<br>fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                                                                                                   | PB-LFI-21 wydanie nr 3<br>z dnia 24.10.2014 r. |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                  | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Dokumenty odniesienia                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Mleko i mleko w proszku (w tym przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci)</b>                                                      | Zawartość aflatoksyny M1<br>Zakres: (0,005-2) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PN-EN ISO 14501:2009                        |
| <b>Kosmetyki – pasty do zębów</b>                                                                                                      | Zawartość fluoru<br>Zakres:<br>(0,03 – 0,23)%<br>Metoda chromatografii gazowej (GC) z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (FID)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | PB-LFI-31 wydanie nr 4 z dnia 24.10.2014 r. |
| <b>Ziarna zbóż<br/>produkty zbożowe</b>                                                                                                | Zawartość deoksyniwaleolu<br>Zakres:<br>(100-2000) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PB-LFI-22 wydanie nr 3 z dnia 31.10.2014 r. |
| <b>Przetwory zbożowe dla niemowląt i małych dzieci</b>                                                                                 | Zawartość deoksyniwaleolu<br>Zakres:<br>(40-800) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                             |
| <b>Napoje bezalkoholowe<br/>Napoje alkoholowe<br/>Suplementy diety<br/>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br/>Koncentraty spożywcze</b> | Zawartość syntetycznych barwników organicznych<br>Zakres:<br>E-102 (0,25 – 1000) mg/kg lub mg/l<br>E-104 (0,25 – 600) mg/kg lub mg/l<br>E-110 (0,25 – 600) mg/kg lub mg/l<br>E-122 (0,25 – 1000) mg/kg lub mg/l<br>E-124 (0,25 – 600) mg/kg lub mg/l<br>E-129 (0,25 – 1200) mg/kg lub mg/l<br>E-131 (0,25 – 200) mg/kg lub mg/l<br>E-133 (0,25 – 600) mg/kg lub mg/l<br>E-123 (0,25-1000) mg/kg lub mg/l<br>E-151 (0,25-1000) mg/kg lub mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | PB-LFI-18 wydanie nr 3 z dnia 31.10.2014 r. |
| <b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b>                                                                                               | Zawartość histaminy<br>Zakres: (1,25-300) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PB-LFI-19 wydanie nr 3 z dnia 31.10.2014 r. |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Dokumenty odniesienia                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Napoje bezalkoholowe</b><br><b>Przetwory owocowo-warzywne</b><br><b>Przetwory rybne</b><br><b>Tłuszcze roślinne</b><br><b>Majonez</b><br><b>Ketchup</b><br><b>Musztarda</b><br><b>Sosy sałatkowe</b><br><b>Suplementy diety</b><br><b>Napoje alkoholowe</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b> | Zawartość środków słodzących, konserwantów<br>Zakres:<br>Acesulfam K (5 -5000) mg/kg lub mg/l<br><br>Sacharyna (w przeliczeniu na wolny imid) (3,8 -3800) mg/kg lub mg/l<br><br>Aspartam (5 - 5000) mg/kg lub mg/l<br><br>Kwas benzoesowy (5-5000) mg/kg lub mg/l<br><br>Kwas sorbowy (5 - 5000) mg/kg lub mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                                                                                                                                                                                                                                                  | PN-EN 12856: 2002                               |
| <b>Napoje bezalkoholowe</b><br><b>Suplementy diety</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | Zawartość kofeiny<br>Zakres: (5 -1000) mg/kg lub mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                 |
| <b>Napoje bezalkoholowe</b><br><b>Przetwory owocowo-warzywne</b><br><b>Suplementy diety</b>                                                                                                                                                                                                                                                          | Zawartość kwasu cyklaminowego (w przeliczeniu na wolny kwas)<br>Zakres:<br>(22- 2227) mg/kg lub mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | PN-EN 12857:2002                                |
| <b>Wyroby do kontaktu z żywnością wykonane z poliamidu</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) do płynów modelowych-3% kwas octowy<br>Zakres:<br>2,6 toluenodiamina (2,6 TDA) (0,002-0,64) mg/kg<br><br>2,4 toluenodiamina (2,4 TDA) (0,002-0,64) mg/kg<br><br>1,5 diaminonaftalen (1,5-DAN) (0,002-0,64) mg/kg<br><br>anilina (ANL) (0,002-0,64) mg/kg<br><br>4,4'- oksydianilina (4,4-DPE) (0,002-0,64) mg/kg<br><br>4,4' -diaminodifenylometan (4,4- MDA) (0,002-0,64) mg/kg<br><br>3,3' dimetylobenzzydina 9 (3,3'-DMB) (0,002-0,64) mg/kg<br>Suma migracji PAAs ( z obliczeń)<br>1,3 fenylodiamina (0,002-0,64) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD) | PB-LFZ/LFI-11 wydanie nr 5 z dnia 25.11.2014 r. |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                                                                                                                                                                                                                          | Dokumenty odniesienia                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Ziarno zbóż i przetwory zbożowe</b><br><b>Przetwory zbożowe dla niemowląt i małych dzieci</b>                                                                                                                                                                                                                              | Zawartość zearalenonu<br>Zakres:<br>(15- 600) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                                                                                                           | PB-LFI-23 wydanie nr 4<br>z dnia 13.11.2014 r. |
| <b>Produkty kukurydziane</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Zawartość fumonizyn B <sub>1</sub> i B <sub>2</sub><br>Zakres:<br>(150 - 3000) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                                                                          | PB-LFI-24 wydanie nr 5<br>z dnia 13.11.2014 r. |
| <b>Tłuszcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          | Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA)<br>Benzo(a)piren<br>Benzo(b)fluoranten<br>Benz (a)antracen<br>Chryzen<br>Zakres:<br>(0,25 -25) µg/kg<br>Suma WWA (z obliczeń)<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) | PB-LFI-17 wydanie nr 6<br>z dnia 10.03.2015 r. |
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b><br><b>Ziarno zbóż i przetwory zbożowe w tym przekąski typu snack</b><br><b>Kawa, herbata</b><br><b>Produkty dla niemowląt i małych dzieci</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne, w tym produkty typu Fast food</b><br><b>Suplementy diety</b> | Benzo(a)piren<br>Benzo(b)fluoranten<br>Benz(a)antracen<br>Chryzen<br>Zakres:<br>(0,5 -25) µg/kg<br>Suma WWA (z obliczeń)<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                                      |                                                |
| <b>Kakao i wyroby cukiernicze czekoladowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Benzo(a)piren<br>Benzo(b)fluoranten<br>Benz(a)antracen<br>Chryzen<br>Zakres:<br>(0,4 - 40) µg/kg tłuszczu<br>Suma WWA (z obliczeń)<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                            |                                                |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                  | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Dokumenty odniesienia                          |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Suszone owoce</b>                                   | Zawartość aflatoksyn: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub><br>Aflatoksyna B <sub>1</sub> , G <sub>1</sub><br>Zakres:<br>(0,024 - 12 ) µg/kg<br>Aflatoksyna B <sub>2</sub> , G <sub>2</sub><br>Zakres:<br>(0,006 – 3,0 ) µg/kg<br>Suma aflatoksyn B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub><br>(z obliczeń)<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) | PB-LFI-25 wydanie nr 3<br>z dnia 24.10.2014 r. |
| <b>Zioła, przyprawy</b>                                | Zawartość aflatoksyn: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub><br>Aflatoksyna B <sub>1</sub> , G <sub>1</sub><br>Zakres:<br>(0,032 - 16) µg/kg<br>Aflatoksyna B <sub>2</sub> , G <sub>2</sub><br>Zakres:<br>(0,008 – 4,0 ) µg/kg<br>Suma aflatoksyn B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub><br>(z obliczeń)<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)  |                                                |
| <b>Orzechy i masło orzechowe</b>                       | Zawartość aflatoksyn: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub><br>Aflatoksyna B <sub>1</sub> , G <sub>1</sub><br>Zakres:<br>(0,2 - 20) µg/kg<br>Aflatoksyna B <sub>2</sub> , G <sub>2</sub><br>Zakres:<br>(0,05 – 5,0) µg/kg<br>Suma aflatoksyn B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub><br>(z obliczeń)<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)      |                                                |
| <b>Ziarno zbóż i przetwory zbożowe</b>                 | Zawartość aflatoksyn: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub><br>Aflatoksyna B <sub>1</sub> , G <sub>1</sub><br>Zakres:<br>(0,04 - 20) µg/kg<br>Aflatoksyna B <sub>2</sub> , G <sub>2</sub><br>Zakres:<br>(0,01 – 5,0) µg/kg<br>Suma aflatoksyn B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub><br>(z obliczeń)<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)     |                                                |
| <b>Przetwory zbożowe dla niemowląt i małych dzieci</b> | Zawartość Aflatoksyny B <sub>1</sub><br>Zakres:<br>(0,04 - 20) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Dokumenty odniesienia                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Suplementy diety</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Zawartość witaminy C<br>Zakres:<br>(10-100 000) mg/100g<br>(10-20 000) mg/100ml<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | PB-LFI-28 wydanie nr 6<br>z dnia 07.02.2019 r. |
| <b>Napoje bezalkoholowe</b><br><b>Wyroby cukiernicze</b><br><b>Przetwory zbożowe</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Przetwory owocowo-warzywne, w tym środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne, w tym środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b> | Zawartość witaminy C<br>Zakres:<br>(5-2 000) mg/100g lub mg/100ml<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                |
| <b>Suplementy diety</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Zawartość witamin z grupy B</p> <p>Zakres:</p> <p>Witamina B3 (kwas nikotynowy, nikotynoamid)<br/>(0,003 – 800) mg/g<br/>(0,0005 - 5,0) mg/ml</p> <p>Witamina B6 (chlorowodorek pirydoksyny)<br/>(0,003 – 800) mg/g<br/>(0,0005 - 0,5) mg/ml</p> <p>Witamina B5 (D-pantotenian wapnia)<br/>(0,016 – 200) mg/g<br/>(0,0025 - 5,0) mg/ml</p> <p>Witamina B12 (cyjanokobalamina)<br/>(0,003 – 5,0) mg/g<br/>(0,0005 - 0,05) mg/ml</p> <p>Witamina H (biotyna)<br/>(0,016 – 40) mg/g<br/>(0,0025 - 0,5) mg/ml</p> <p>Witamina M (kwas foliowy)<br/>(0,003 – 40) mg/g<br/>(0,0005 - 0,5) mg/ml</p> <p>Witamina B2 (ryboflawina)<br/>(0,003 – 200) mg/g<br/>(0,0005 - 0,5) mg/ml</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p> | PB-LFI-29 wydanie nr 5<br>z dnia 07.02.2019 r. |

Wersja strony: A



| <b>ODDZIAŁ LABORATORYJNY BADANIA ŻYWNOŚCI</b><br>ul. Prądnicka 76, 31-202 Kraków                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>                                                                                                                                                | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                                       |
| <b>Produkty spożywcze o jasnym zabarwieniu:</b><br><b>Napoje bezalkoholowe</b><br><b>Soki</b><br><b>Cukierki</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Przetwory zbożowe</b>                                                                                                                                                                                      | Zawartość witaminy C<br>Zakres:<br>(5 - 2000) mg/100g produktu<br>Metoda miareczkowa                                                                                                            | PN-A-04019:1998 pkt. 2                                                             |
| <b>Suplementy diety</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Zawartość witaminy C<br>Zakres:<br>(5 - 60000) mg/100g produktu<br>Metoda miareczkowa                                                                                                           |                                                                                    |
| <b>Oleje oraz tłuszcze roślinne i zwierzęce</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Liczba kwasowa<br>Zakres: (0,02-75) mg/g<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                                  | PN-EN ISO 660:2010                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Liczba nadtlenkowa<br>Zakres: (0,1 – 30) milirównoważnik aktywnego O <sub>2</sub> /kg<br>Metoda miareczkowa                                                                                     | PN-EN ISO 3960:2017-03                                                             |
| <b>Mięso i produkty mięsne</b><br><b>Mleko i produkty mleczne</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Gotowe posiłki</b><br><b>Wyroby cukiernicze</b><br><b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b><br><b>Owoce i ich przetwory</b><br><b>Warzywa i ich przetwory</b> | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,06 – 16,0) % N<br>Metoda miareczkowa – Kjeldahla<br>Zawartość białka (z obliczeń)                                                                                 | PB-LFZ-12 wydanie nr 2 z dnia 20.01.2014 r.                                        |
| <b>Przetwory owocowe i warzywne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Zawartość dwutlenku siarki<br>Zakres: (6,5 - 3000) mg/kg<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                  | PN-A-75101/23:1990; pkt 3 +Az2:2002                                                |
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Zawartość azotanów i azotynów<br>Azotyny<br>Zakres: (2,5 - 200) mg/kg (jako NaNO <sub>2</sub> )<br>Azotany<br>Zakres: (30 - 490) mg/kg (jako NaNO <sub>3</sub> )<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-A-82114:1974                                                                    |
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Zawartość fosforu całkowitego i dodanego<br>Fosfor całkowity<br>Zakres: (0,2 -1,2) g/100 g (jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )<br>Metoda spektrofotometryczna<br>Fosfor dodany (z obliczeń)   | PN-ISO 13730:1999 + Ap1:2004                                                       |
| <b>Kosmetyki</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obecność i zawartość wolnego formaldehydu<br>Zakres: (0,002-0,5) %<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                               | Załącznik do Rozp. Min. Zdrowia z dnia 16.07.2004 r.<br>(Dz. U. Nr 206, poz. 2106) |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                               | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Dokumenty odniesienia                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością</b> | Migracja globalna (torebkowa) do płynów modelowych: woda, 3% kwas octowy, 10% alkohol etylowy<br>Zakres: od 0,4 mg/dm <sup>2</sup> do 200 mg/dm <sup>2</sup><br>Metoda wagowa                                                                                                                                                                                 | PN-EN 1186-7:2006                               |
|                                                                                     | Migracja globalna ( przez całkowite zanurzenie) do płynów modelowych: woda, 3% kwas octowy, 10% alkohol etylowy<br>Zakres: od 2,0 mg/dm <sup>2</sup> do 200 mg/dm <sup>2</sup><br>Metoda wagowa                                                                                                                                                               | PN-EN 1186-3:2005                               |
|                                                                                     | Migracja globalna ( z zastosowaniem komory pomiarowej) do płynów modelowych: woda, 3% kwas octowy, 10% alkohol etylowy<br>Zakres: od 0,9 mg/dm <sup>2</sup> do 200 mg/dm <sup>2</sup><br>Metoda wagowa                                                                                                                                                        | PN-EN 1186-5:2005                               |
|                                                                                     | Migracja globalna ( przez napełnienie wyrobu) do płynów modelowych: woda, 3% kwas octowy, 10% alkohol etylowy<br>Zakres:<br>2,0 mg/dm <sup>2</sup> i 10 mg/kg do 200 mg/dm <sup>2</sup> i 400 mg/kg (dla wodnych płynów modelowych)<br>Metoda wagowa                                                                                                          | PN-EN 1186-9:2006                               |
| <b>Materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością</b> | Migracja globalna do płynów modelowych: izooktan, 95% etanol<br>Zakres:<br>Metoda torebkowa, metoda przez całkowite zanurzenie, metoda z zastosowaniem komory pomiarowej: 2,0 mg/dm <sup>2</sup> do 200 mg/dm <sup>2</sup> ;<br>Metoda przez napełnienie wyrobu: 3,0 mg/dm <sup>2</sup> do 200 mg/dm <sup>2</sup> oraz 15 mg/kg do 400 mg/kg<br>Metoda wagowa | PN-EN 1186-14:2005                              |
| <b>Tłoczywa melaminowo-formaldehydowe</b>                                           | Zawartość ekstrahowanego formaldehydu<br>Zakres: (0,5 - 222,5) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                           | PN-EN ISO 4614:2005 pkt.8<br>PN-EN 13130-1:2006 |
| <b>Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością</b>                        | Zawartość formaldehydu w wyciągu wodnym<br>Zakres: (1,0 - 23,1) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                          | PN-EN 1541:2003<br>PN-EN 645:1998               |

Wersja strony: A

| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>                                                                 | <b>Dokumenty odniesienia</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Owoce i przetwory owocowe</b><br><b>Warzywa i przetwory warzywne</b><br><b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Zioła i przyprawy</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Suplementy diety</b><br><b>Tłuszcze zwierzęce i roślinne</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b><br><b>Jaja i produkty jajeczne</b><br><b>Ziarna roślin oleistych</b> | Obecność <i>Salmonella</i> spp. w 25 g lub ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04     |
| <b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b><br><b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w 25 g lub ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym          | PN-EN ISO 11290-1:2017-07    |
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Warzywa i przetwory warzywne</b><br><b>Owoce i przetwory owocowe</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b><br><b>Suplementy diety</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Kawa, herbata</b><br><b>Grzyby suszone</b><br><b>Zioła i przyprawy</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Napoje niegazowane</b>                                                                                           | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                  | PN-EN ISO 11290-2:2017-07    |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                       | Dokumenty odniesienia                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Tłuszcze zwierzęce i roślinne</b><br><b>Warzywa i przetwory warzywne</b><br><b>Suplementy diety</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Napoje niegazowane</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Kawa, herbata</b><br><b>Zioła i przyprawy</b><br><b>Grzyby suszone</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b><br><b>Owoce i przetwory owocowe</b><br><b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b>                                  | Liczba $\beta$ –glukuronidazo-dodatnich<br>Escherichia coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-ISO 16649-2:2004                                                    |
| <b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b><br><b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Warzywa i przetwory warzywne</b><br><b>Owoce i przetwory owocowe</b><br><b>Kawa, kakao, herbata</b><br><b>Zioła i przyprawy</b><br><b>Grzyby suszone</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Suplementy diety</b><br><b>Napoje niegazowane</b> | Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)              | PN-EN ISO 7932:2005                                                    |
| <b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Owoce i przetwory owocowe</b><br><b>Ryby i przetwory rybne</b><br><b>Warzywa i przetwory warzywne</b><br><b>Kakao, kawa</b><br><b>Napoje niegazowane</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Suplementy diety</b><br><b>Zioła i przyprawy</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b>                                                                                        | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                   | PN-EN ISO 21528-2:2017-08                                              |
| <b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Napoje niegazowane</b><br><b>Zioła i przyprawy</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Kakao, herbata</b><br><b>Tłuszcze zwierzęce i roślinne</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Wiórki kokosowe</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Warzywa i przetwory warzywne</b>                                                                         | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                       | PN-EN ISO 4833-1:2013 -12<br>PN-EN ISO 4833-1:2013 -12/<br>Ap1:2016-11 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                                                    | Dokumenty odniesienia                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Napoje niegazowane</b><br><b>Warzywa i przetwory warzywne</b><br><b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b><br><b>Zioła i przyprawy</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Tłuszcze zwierzęce i roślinne</b><br><b>Kakao, herbata</b><br><b>Wiórki kokosowe</b>                 | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                            | PN-ISO 4832:2007                                                                           |
| <b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Ryby i przetwory rybne</b><br><b>Owoce i przetwory owocowe</b><br><b>Warzywa i przetwory warzywne</b><br><b>Zioła i przyprawy</b><br><b>Kawa, kakao, herbata</b><br><b>Grzyby suszone</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b>                                                                                        | Liczba gronkowców koagulazo - dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 6888-1:2001<br>PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004<br>PN-EN ISO 6888-1:2001/A2:2018-10 |
| <b>Środki spożywcze o aktywności wody wyższej niż 0,95:</b><br><b>Napoje niegazowane</b><br><b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b><br><b>Warzywa i przetwory warzywne</b><br><b>Owoce i przetwory owocowe</b><br><b>Suplementy diety</b>                                                                                                                                                                    | Liczba pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                                     | PN-ISO 21527-1:2009                                                                        |
| <b>Środki spożywcze o aktywności wody niższej lub równej 0,95:</b><br><b>Przetwory owocowe</b><br><b>Zioła i przyprawy</b><br><b>Owoce suszone</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Mleko w proszku</b><br><b>Kawa instant, kakao, herbata</b><br><b>Suplementy diety w proszku</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Syropy</b><br><b>Tłuszcze zwierzęce i roślinne</b><br><b>Grzyby suszone</b><br><b>Orzechy włoskie</b> | Liczba drożdży<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                                    | PN-ISO 21527-2:2009                                                                        |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                                       | Dokumenty odniesienia                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Środki spożywcze o aktywności wody niższej lub równej 0,95:</b><br><b>Przetwory owocowe</b><br><b>Zioła i przyprawy</b><br><b>Owoce suszone</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Mleko w proszku</b><br><b>Kawa instant, kakao, herbata</b><br><b>Suplementy diety w proszku</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Syropy</b><br><b>Tłuszcze zwierzęce i roślinne</b><br><b>Grzyby suszone</b><br><b>Orzechy włoskie</b> | Liczba pleśni<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                     | PN-ISO 21527-2:2009                                                                                         |
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Sery dojrzewające</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Obecność enterotoksyn gronkowcowych<br>Zakres $\geq 0,13$<br>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna<br>ELFA (VIDAS) | PB-LMZ-04 wydanie nr 2 z dnia 13.01.2014 r. na podstawie instrukcji producenta VIDAS Staph enterotoxin      |
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Świeże warzywa i owoce</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obecność Escherichia coli O157<br>Zakres $\geq 0,04$<br>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna<br>ELFA (VIDAS)      | PB-LMZ-05 wydanie nr 3 z dnia 07.01.2015 r. na podstawie instrukcji producenta VIDAS E. coli O157           |
| <b>Kosmetyki</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obecność Staphylococcus aureus<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                    | Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23.12.2002 r.<br>(Dz. U. 2002 r. Nr 9, poz. 107)<br>z późn. zmianami |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Obecność Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                   |                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Obecność Candida albicans<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                   |                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                       |                                                                                                             |

Wersja strony: A

| <b>ODDZIAŁ LABORATORYJNY BADANIA WODY</b><br><b>ODDZIAŁ LABORATORYJNY BADAŃ I POMIARÓW INSTRUMENTALNYCH</b><br>ul. Prądnicka 76, 31-202 Kraków |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                                                                   | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Dokumenty odniesienia</b>                   |
| <b>Woda (w tym woda na pływalni)</b>                                                                                                           | Stężenie manganu<br>Zakres: (30 - 10000) µg/l<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PB-LFI-01 wydanie nr 2<br>z dnia 17.01.2014 r. |
|                                                                                                                                                | Stężenie miedzi<br>Zakres: (3-300) µg/l<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ET AAS)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | PN-EN ISO 15586:2005                           |
|                                                                                                                                                | Stężenie miedzi i cynku<br>Miedź<br>Zakres: (0,04 - 25) mg/l<br>Cynk<br>Zakres: (0,2 - 10) mg/l<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | PN-ISO 8288:2002, metoda A                     |
|                                                                                                                                                | Stężenie sodu i potasu<br>Sód<br>Zakres: (2,5 – 500) mg/l<br>Potas<br>Zakres: (2,5 – 200) mg/l<br>Metoda płomieniowej emisyjnej spektrometrii atomowej (FAES)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | PN-ISO 9964-3:1994                             |
|                                                                                                                                                | Stężenie ołowiu, kadmu, niklu, chromu, glinu/aluminium, manganu, antymonu, arsenu, selenu, boru, srebra, miedzi i rtęci<br>Ołów<br>Zakres: (1,0-100) µg/l<br>Kadm<br>Zakres: (0,5 - 50) µg/l<br>Nikiel<br>Zakres: (1,0-100) µg/l<br>Chrom<br>Zakres: (5,0-100) µg/l<br>Glin/Aluminium<br>Zakres: (10-2000) µg/l<br>Mangan<br>Zakres: (5,0-100) µg/l<br>Antymon<br>Zakres: (0,5-50) µg/l<br>Arsen<br>Zakres: (1,0-100) µg/l<br>Selen<br>Zakres: (1,0-100) µg/l<br>Bor<br>Zakres: (50-5000) µg/l<br>Srebro<br>Zakres: (0,5-100) µg/l<br>Miedź<br>Zakres: (5,0-2100) µg/l<br>Rtęć<br>Zakres: (0,1-5,0) µg/l<br>Metoda spektrometrii mas z plazmą wzbudzoną indukcyjnie (ICP MS) | PN-EN ISO 17294-2:2016-11                      |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób         | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Dokumenty odniesienia                          |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Woda (w tym woda na pływalni) | <p>Stężenie łatwopalnych chlorowcopochodnych węglowodorów<br/>Trichlorometan, tribromometan, dichlorobromometan, dibromochlorometan (THM) :<br/>Zakres: (5,0 – 120) µg/l<br/>Suma THM ( z obliczeń)</p> <p>Tetrachloroeten, trichloroeten<br/>Zakres: (1,0 - 20,5) µg/l<br/>Suma tetrachloroetenu i trichloroetenu ( z obliczeń)</p> <p>Tetrachlorometan<br/>Zakres: (0,20 - 4,10) µg/l<br/>1,2-dichloroetan<br/>Zakres: (1,6 - 6,4) µg/l</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów (GC-ECD, HS-GC-ECD )</p> | PN-EN ISO 10301:2002<br>Rozdział 2 i 3         |
|                               | <p>Stężenie chlorków , azotynów, azotanów, fluorków i siarczianów<br/>Chlorki<br/>Zakres: (1,0 – 1000) mg/l<br/>Azotyny<br/>Zakres: (0,050 – 10) mg/l<br/>Azotany<br/>Zakres: (1,0 – 1000) mg/l<br/>Fluorki<br/>Zakres: (0,10 – 10) mg/l<br/>Siarczany<br/>Zakres: (1,0 – 1000) mg/l<br/>Metoda chromatografii jonowej (IC)</p>                                                                                                                                                                                                        | PN-EN ISO 10304-1:2009<br>+ AC:2012            |
| Woda do spożycia przez ludzi  | <p>Stężenie manganu<br/>Zakres: (30 - 10000) µg/l<br/>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PB-LFI-01 wydanie nr 2<br>z dnia 17.01.2014 r. |
|                               | <p>Stężenie miedzi<br/>Zakres: (3-300) µg/l<br/>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ET AAS)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PN-EN ISO 15586:2005                           |
|                               | <p>Stężenie miedzi i cynku<br/>Miedź<br/>Zakres: (0,04 - 25) mg/l<br/>Cynk<br/>Zakres: (0,2 - 10) mg/l<br/>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PN-ISO 8288:2002, metoda A                     |
|                               | <p>Stężenie sodu i potasu<br/>Sód<br/>Zakres: (2,5 – 500) mg/l<br/>Potas<br/>Zakres: (2,5 – 200) mg/l<br/>Metoda płomieniowej emisyjnej spektrometrii atomowej (FAES)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PN-ISO 9964-3:1994                             |

Wersja strony: A



| Przedmiot badań/wyrób        | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Dokumenty odniesienia                  |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Woda do spożycia przez ludzi | <p>Stężenie ołowiu, kadmu, niklu, chromu, glinu/aluminium, manganu, antymonu, arsenu, selenu, boru, srebra, miedzi i rtęci</p> <p>Ołów<br/>Zakres: (1,0-100) µg/l</p> <p>Kadm<br/>Zakres: (0,5 - 50) µg/l</p> <p>Nikiel<br/>Zakres: (1,0-100) µg/l</p> <p>Chrom<br/>Zakres: (5,0-100) µg/l</p> <p>Glin/Aluminium<br/>Zakres: (10-2000) µg/l</p> <p>Mangan<br/>Zakres: (5,0-100) µg/l</p> <p>Antymon<br/>Zakres: (0,5-50) µg/l</p> <p>Arsen<br/>Zakres: (1,0-100) µg/l</p> <p>Selen<br/>Zakres: (1,0-100) µg/l</p> <p>Bor<br/>Zakres: (50-5000) µg/l</p> <p>Srebro<br/>Zakres: (0,5-100) µg/l</p> <p>Miedź<br/>Zakres: (5-2100) µg/l</p> <p>Rtęć<br/>Zakres: (0,1-5,0) µg/l</p> <p>Metoda spektrometrii mas z plazmą wzbudzoną indukcyjnie (ICP MS)</p> | PN-EN ISO 17294-2:2016-11              |
|                              | <p>Stężenie łatwopalnych chlorowcopochodnych węglowodorów</p> <p>Trichlorometan, tribromometan, dichlorobromometan, dibromochlorometan (THM) :<br/>Zakres: (5,0 – 120) µg/l</p> <p>Suma THM ( z obliczeń)</p> <p>Tetrachloroeten, trichloroeten<br/>Zakres: (1,0 - 20,5) µg/l</p> <p>Suma tetrachloroetenu i trichloroetenu ( z obliczeń)</p> <p>Tetrachlorometan<br/>Zakres: (0,20 - 4,10) µg/l</p> <p>1,2-dichloroetan<br/>Zakres: (1,6 - 6,4) µg/l</p> <p>Metoda chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów (GC-ECD, HS-GC-ECD)</p>                                                                                                                                                                                                      | PN-EN ISO 10301:2002<br>Rozdział 2 i 3 |
|                              | <p>Stężenie chlorynów i chloranów</p> <p>Chloryny<br/>Zakres: (0,050 - 10) mg/l</p> <p>Chlorany<br/>Zakres: (0,050 – 10) mg/l</p> <p>Suma chlorynów i chloranów ( z obliczeń)</p> <p>Metoda chromatografii jonowej (IC)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | PN-EN ISO 10304-4:2002                 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób        | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                                                                                                                                                                                                                                                    | Dokumenty odniesienia               |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Woda do spożycia przez ludzi | Stężenie chlorków , azotynów,<br>azotanów, fluorków i siarczanów<br>Chlorki<br>Zakres: (1,0 – 1000) mg/l<br>Azotyny<br>Zakres: (0,050 – 10) mg/l<br>Azotany<br>Zakres: (1,0 – 1000) mg/l<br>Fluorki<br>Zakres: (0,10 – 10) mg/l<br>Siarczany<br>Zakres: (1,0 – 1000) mg/l<br>Metoda chromatografii jonowej (IC) | PN-EN ISO 10304-1:2009<br>+ AC:2012 |

Wersja strony: A

| <b>ODDZIAŁ LABORATORYJNY BADANIA WODY</b><br>ul. Prądnicka 76, 31-202 Kraków |                                                                                                           |                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                 | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>                                                          | <b>Dokumenty odniesienia</b>                           |
| <b>Woda (w tym woda na pływalni)</b>                                         | Stężenie żelaza<br>Zakres: (20 - 20000) µg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                               | PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06                           |
|                                                                              | pH<br>Zakres: (4,0 - 10,0)<br>Metoda potencjometryczna                                                    | PN-EN ISO 10523: 2012                                  |
|                                                                              | Przewodność elektryczna właściwa<br>Zakres: (10 – 11670) µS/cm<br>Metoda konduktometryczna                | PN-EN 27888:1999                                       |
|                                                                              | Stężenie ortofosforanów<br>Zakres: (0,050 - 0,80) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                     | PN-EN ISO 6878:2006 ( wg pkt.4)<br>+Ap1:2010 +Ap2:2010 |
|                                                                              | Stężenie azotu amonowego<br>Zakres: (0,060 - 4,00) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                    | PN-ISO 7150-1:2002                                     |
|                                                                              | Mętność<br>Zakres: (0,20 – 10) NTU<br>Metoda nefelometryczna                                              | PN-EN ISO 7027-1:2016-09<br>z wyłączeniem pkt.5.4      |
|                                                                              | Stężenie ogólnego węgla organicznego<br>Zakres: (0,50 – 25,0) mg/l<br>Metoda spektrometrii w podczerwieni | PN-EN 1484:1999                                        |
|                                                                              | Indeks nadmanganianowy (utlenialność)<br>Zakres: (0,50-10,0) mg/l<br>Metoda miareczkowa                   | PN-EN ISO 8467:2001                                    |
|                                                                              | Stężenie żelaza<br>Zakres: (20 - 20000) µg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                               | PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06                           |
| <b>Woda do spożycia przez ludzi</b>                                          | pH<br>Zakres: (4,0 - 10,0)<br>Metoda potencjometryczna                                                    | PN-EN ISO 10523: 2012                                  |
|                                                                              | Przewodność elektryczna właściwa<br>Zakres: (10 – 11670) µS/cm<br>Metoda konduktometryczna                | PN-EN 27888:1999                                       |
|                                                                              | Stężenie ortofosforanów<br>Zakres: (0,050 - 0,80) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                     | PN-EN ISO 6878:2006 ( wg pkt.4)<br>+Ap1:2010 +Ap2:2010 |
|                                                                              | Stężenie azotu amonowego<br>Zakres: (0,060 - 4,00) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                    | PN-ISO 7150-1:2002                                     |
|                                                                              | Mętność<br>Zakres: (0,20 – 10) NTU<br>Metoda nefelometryczna                                              | PN-EN ISO 7027-1:2016-09<br>z wyłączeniem pkt.5.4      |
|                                                                              | Stężenie ogólnego węgla organicznego<br>Zakres: (0,50 – 25,0) mg/l<br>Metoda spektrometrii w podczerwieni | PN-EN 1484:1999                                        |
|                                                                              | Indeks nadmanganianowy (utlenialność)<br>Zakres: (0,50-10,0) mg/l<br>Metoda miareczkowa                   | PN-EN ISO 8467:2001                                    |
|                                                                              | Twardość ogólna<br>Zakres: (5 – 1000) mg/l CaCO <sub>3</sub><br>Metoda miareczkowa                        | PN-ISO 6059:1999                                       |
|                                                                              |                                                                                                           |                                                        |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                                                             | Dokumenty odniesienia                                               |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Woda do spożycia przez ludzi</b>                  | Stężenie wapnia<br>Zakres: (2 – 100) mg/l<br>Metoda miareczkowa                                                          | PN-ISO 6058:1999                                                    |
| <b>Woda (w tym woda na pływalni)</b>                 | Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej                                                               | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>/A1:2017-04 |
|                                                      | Liczba Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej                                                                  | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>/A1:2017-04 |
|                                                      | Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli<br>Metoda NPL                                                          | PN-EN ISO 9308-2:2014 - 06                                          |
|                                                      | Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii grupy coli<br>Metoda NPL                                                       | PN-EN ISO 9308-2:2014 - 06                                          |
|                                                      | Liczba Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda filtracji membranowej                                                            | PN-EN ISO 16266:2009                                                |
|                                                      | Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 36°C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                   | PN-EN ISO 6222:2004                                                 |
|                                                      | Liczba gronkowców koagulazododatnich<br>Metoda filtracji membranowej                                                     | Metodyka PZH ZHK z dnia 23.04.2007 r.                               |
|                                                      | Liczba bakterii grupy coli, bakterii grupy coli termotolerancyjnych i Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej   | PN-ISO 9308-1:1999                                                  |
|                                                      | Liczba enterokoków kałowych<br>Metoda filtracji membranowej                                                              | PN-EN ISO 7899-2:2004                                               |
| <b>Woda do spożycia przez ludzi</b>                  | Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej                                                               | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>/A1:2017-04 |
|                                                      | Liczba Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej                                                                  | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>/A1:2017-04 |
|                                                      | Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii grupy coli<br>Metoda NPL                                                       | PN-EN ISO 9308-2:2014 - 06                                          |
|                                                      | Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli<br>Metoda NPL                                                          | PN-EN ISO 9308-2:2014 - 06                                          |
|                                                      | Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 22°C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                   | PN-EN ISO 6222:2004                                                 |
|                                                      | Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 36°C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                   | PN-EN ISO 6222:2004                                                 |
|                                                      | Liczba Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda filtracji membranowej                                                            | PN-EN ISO 16266:2009                                                |
|                                                      | Liczba enterokoków kałowych<br>Metoda filtracji membranowej                                                              | PN-EN ISO 7899-2:2004                                               |
|                                                      | Liczba bakterii Clostridium perfringens (łącznie ze sporami)<br>Metoda filtracji membranowej                             | PN-EN ISO 14189:2016-10                                             |
| <b>Ciepła woda użytkowa (w tym woda na pływalni)</b> | Liczba bakterii z rodzaju Legionella<br>Zakres:<br>od 1 jtk/ 100 ml<br>od 1 jtk/ 1000 ml<br>Metoda filtracji membranowej | PN-EN ISO 11731:2017-08                                             |

Wersja strony: A

| <b>ODDZIAŁ LABORATORYJNY BADAŃ I POMIARÓW INSTRUMENTALNYCH</b><br>ul. Prądnicka 76, 31-202 Kraków                        |                                                                                                                                                                              |                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                    | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                                                                                                    | Dokumenty odniesienia                                                  |
| <b>Pomiary pola elektromagnetycznego w środowisku pracy wykonywane dla celów obszaru regulowanego</b>                    |                                                                                                                                                                              |                                                                        |
| <b>Środowisko pracy</b><br><b>- pole elektromagnetyczne w przestrzeni pracy pochodzące od urządzeń do magnetoterapii</b> | Natężenie pola magnetycznego <input checked="" type="checkbox"/><br>od 20Hz do 50Hz<br>Zakres: (0,8 - 8·10 <sup>3</sup> ) A/m<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia (uproszczona) | Podstawy i Metody Oceny Środowiska Pracy 2016, nr 4 (90), s. 151 - 180 |

Potwierdzono kompetencje laboratorium z uwzględnieniem mających zastosowanie wymagań Rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 29.06.2016 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 950 z późn. zm.)

| Przedmiot badań/wyrób                                       | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Dokumenty odniesienia                                           |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Środowisko pracy</b><br><b>- pola elektromagnetyczne</b> | Natężenie pola elektrycznego w paśmie częstotliwości: <ul style="list-style-type: none"> <li>10 Hz - 100 kHz<br/>Zakres: (1,0 – 50) kV/m</li> <li>100 kHz - 10 MHz<br/>Zakres: (3,0 - 800) V/m</li> <li>27 MHz – 3,0 GHz<br/>Zakres: (3,0 - 300) V/m</li> </ul> Metoda pomiarowa bezpośrednia                                             | PN-T-06580-3:2002<br>Metoda dostosowana do obszaru regulowanego |
|                                                             | Natężenie pola magnetycznego w paśmie częstotliwości: <ul style="list-style-type: none"> <li>0 Hz<br/>Zakres: 80 A/m – 640 kA/m</li> <li>10Hz-100 kHz<br/>Zakres: (0,8 – 10000) A/m</li> <li>100 kHz - 10 MHz<br/>Zakres: (0,5 - 130) A/m</li> <li>27 MHz – 1,0 GHz<br/>Zakres: (0,01 - 8,0) A/m</li> </ul> Metoda pomiarowa bezpośrednia |                                                                 |
|                                                             | Natężenie pola magnetycznego w paśmie częstotliwości <ul style="list-style-type: none"> <li>1,0 GHz – 3,0 GHz</li> </ul> Z obliczeń                                                                                                                                                                                                       |                                                                 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                       | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                                           | Dokumenty odniesienia                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Żywność</b><br><b>Produkty rolne</b><br><b>Woda</b>                                                      | Stężenie aktywności radionuklidu Cs-137<br>Zakres: (2,0 - 10000) Bq/kg<br>Metoda spektrometrii promieniowania gamma | PB-LFR-01 wydanie 4<br>z dnia 03.01.2019 r.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Urządzenia stosowane w radiografii ogólnej analogowej</b>                                                | Testy specjalistyczne                                                                                               | Załącznik do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 listopada 2015 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie warunków bezpiecznego stosowania promieniowania jonizującego dla wszystkich rodzajów ekspozycji medycznej (Dz. U. 2015 poz. 2040)<br><br>PB-LFR-03 wydanie nr 4<br>z dnia 10.01.2019 r. |
| <b>Urządzenia stosowane w radiografii ogólnej cyfrowej</b>                                                  | Testy specjalistyczne                                                                                               | Załącznik do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 listopada 2015 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie warunków bezpiecznego stosowania promieniowania jonizującego dla wszystkich rodzajów ekspozycji medycznej (Dz. U. 2015 poz. 2040)<br><br>PB-LFR-12 wydanie nr 2<br>z dnia 10.01.2019 r. |
| <b>Urządzenie stosowane w stomatologii-aparaty do zdjęć pantomograficznych oraz cefalometrii analogowej</b> | Testy specjalistyczne                                                                                               | Załącznik do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 listopada 2015 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie warunków bezpiecznego stosowania promieniowania jonizującego dla wszystkich rodzajów ekspozycji medycznej (Dz. U. 2015 poz. 2040)<br><br>PB-LFR-04 wydanie nr 4<br>z dnia 10.01.2019 r. |
| <b>Urządzenie stosowane w stomatologii-aparaty do zdjęć pantomograficznych oraz cefalometrii cyfrowej</b>   |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Urządzenie stosowane w stomatologii - aparaty do zdjęć wewnątrzustnych</b>                               |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Urządzenie stosowane w stomatologicznej tomografii komputerowej wiązki stożkowej</b>                     | Testy specjalistyczne                                                                                               | Załącznik do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 listopada 2015 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie warunków bezpiecznego stosowania promieniowania jonizującego dla wszystkich rodzajów ekspozycji medycznej (Dz. U. 2015 poz. 2040)<br><br>PB-LFR-14 wydanie nr 2<br>z dnia 10.01.2019 r. |

Wersja strony: A

| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b> | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Urządzenia stosowane we fluoroskopii i angiografii</b>   | Testy specjalistyczne                            | Załącznik do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 listopada 2015 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie warunków bezpiecznego stosowania promieniowania jonizującego dla wszystkich rodzajów ekspozycji medycznej (Dz. U. 2015 poz. 2040)<br><br>PB-LFR-08 wydanie nr 4 z dnia 10.01.2019 r. |
| <b>Urządzenia stosowane w mammografii analogowej</b>        | Testy specjalistyczne                            | Załącznik do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 listopada 2015 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie warunków bezpiecznego stosowania promieniowania jonizującego dla wszystkich rodzajów ekspozycji medycznej (Dz. U. 2015 poz. 2040)<br><br>PB-LFR-05 wydanie nr 4 z dnia 10.01.2019 r. |
| <b>Urządzenia stosowane w mammografii cyfrowej</b>          | Testy specjalistyczne                            | Załącznik do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 listopada 2015 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie warunków bezpiecznego stosowania promieniowania jonizującego dla wszystkich rodzajów ekspozycji medycznej (Dz. U. 2015 poz. 2040)<br><br>PB-LFR-13 wydanie nr 2 z dnia 10.01.2019 r. |
| <b>Monitory stosowane do prezentacji obrazów medycznych</b> | Testy specjalistyczne                            | Załącznik do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 listopada 2015 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie warunków bezpiecznego stosowania promieniowania jonizującego dla wszystkich rodzajów ekspozycji medycznej (Dz. U. 2015 poz. 2040)<br><br>PB-LFR-15 wydanie nr 2 z dnia 10.01.2019 r. |

Wersja strony: A

| <b>ODDZIAŁ LABORATORYJNY MIKROBIOLOGII KLINICZNEJ</b><br>ul. Prądnicka 76, 31-202 Kraków |                                                                                                                                                                    |                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                             | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>                                                                                                                   | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                                                            |
| <b>Kał</b>                                                                               | Obecność pałeczek jelitowych z rodzaju Salmonella i Shigella<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi                               | PB-LMK-01 wydanie nr 2 z dnia 04.11.2016 r. w oparciu o publikacje metodyczne                           |
|                                                                                          | Obecność chorobotwórczych i warunkowo chorobotwórczych Gram - ujemnych pałeczek jelitowych<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi | PB-LMK-02 wydanie nr 2 z dnia 04.11.2016 r. w oparciu o publikacje metodyczne                           |
|                                                                                          | Obecność antygenów rotawirusów i adenowirusów<br>Metoda immunochromatograficzna (ICR)                                                                              | PB-LMK-09 wydanie nr 2 z dnia 08.07.2016 r. w oparciu o instrukcje producentów zestawów diagnostycznych |
|                                                                                          | Obecność antygenów norowirusów<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                                                                                | PB-LMK-15 wydanie nr 2 z dnia 08.12.2016 r. w oparciu o instrukcje producentów zestawów diagnostycznych |
|                                                                                          | Obecność jaj i cyst pasożytów jelitowych człowieka<br>Metody koproskopowe                                                                                          | PB-LMK-05 wydanie nr 3 z dnia 07.12.2016 r. w oparciu o publikacje metodyczne                           |
|                                                                                          | Obecność antygeny Giardia lamblia<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                                                                             | PB-LMK-06 wydanie nr 2 z dnia 02.06.2016 r. w oparciu o instrukcje producentów zestawów diagnostycznych |
| <b>Krew, Surowica</b>                                                                    | Obecność przeciwciał klasy IgG/IgM w kierunku Borrelia burgdorferi<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                                            | PB-LMK-08 wydanie nr 2 z dnia 08.12.2016 r. w oparciu o instrukcje producentów zestawów diagnostycznych |
|                                                                                          | Obecność przeciwciał klasy IgG/IgM w kierunku opryszczki<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                                                      | PB-LMK-11 wydanie nr 2 z dnia 03.11.2016 r. w oparciu o instrukcje producentów zestawów diagnostycznych |
|                                                                                          | Obecność przeciwciał klasy IgG/IgM w kierunku ospy wietrznej-półpaśca<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                                         | PB-LMK-12 wydanie nr 2 z dnia 03.11.2016 r. w oparciu o instrukcje producentów zestawów diagnostycznych |
|                                                                                          | Obecność przeciwciał klasy IgG/IgA w kierunku krztuśca<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                                                        | PB-LMK-14 wydanie nr 2 z dnia 08.12.2016 r. w oparciu o instrukcje producentów zestawów diagnostycznych |
|                                                                                          | Obecność przeciwciał klasy IgG/IgM w kierunku Borrelia burgdorferi<br>Metoda Western blot                                                                          | PB-LMK-18 wydanie nr 2 z dnia 08.12.2016 r. w oparciu o instrukcje producentów zestawów diagnostycznych |
|                                                                                          | Obecność przeciwciał klasy IgG/IgM w kierunku wirusa cytomegalii<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                                              | PB-LMK-10 wydanie nr 2 z dnia 03.11.2016 r. w oparciu o instrukcje producentów zestawów diagnostycznych |
|                                                                                          | Obecność przeciwciał klasy IgG/IgM w kierunku wirusa Epsteina-Barr<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                                            | PB-LMK-13 wydanie nr 2 z dnia 03.11.2016 r. w oparciu o instrukcje producentów zestawów diagnostycznych |
|                                                                                          | Obecność przeciwciał klasy IgG/IgM w kierunku enterowirusów<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                                                   | PB-LMK-20 wydanie nr 2 z dnia 08.12.2016 r. w oparciu o instrukcje producentów zestawów diagnostycznych |

Wersja strony: A



| Przedmiot badań/wyrób                                    | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                                                                  | Dokumenty odniesienia                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biologiczne wskaźniki kontroli skuteczności sterylizacji | Obecność drobnoustrojów wskaźnikowych <i>Bacillus subtilis</i> ,<br><i>Geobacillus stearothermophilus</i><br>Metoda hodowlana | PB-LMK-03 wydanie nr 2 z dnia 08.12.2016 r. w oparciu o instrukcje producentów stosowanych wskaźników procesu sterylizacji |

Wersja strony: A

| <b>Oddział Laboratoryjny w Tarnowie</b><br>ul. Ignacego Mościckiego 10; 33-100 Tarnów |                                                                                                              |                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                          | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>                                                             | <b>Dokumenty odniesienia</b>                     |
| <b>Woda (w tym woda na pływalni)</b>                                                  | Mętność<br>Zakres: ( 0,10-100) NTU<br>Metoda nefelometryczna                                                 | PN-EN ISO 7027-1:2016-09                         |
|                                                                                       | Stężenie żelaza ogólnego<br>Zakres: (0,020-10,0) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                         | PN-ISO 6332: 2001+Ap1:2016-06                    |
|                                                                                       | Stężenie jonu amonowego<br>Zakres: (0,060–7,72) mg/l $\text{NH}_4^+$<br>Metoda spektrofotometryczna          | PN-C-04576-4:1994                                |
|                                                                                       | Stężenie azotynów<br>Zakres: (0,020-1,312) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                               | PN-EN 26777:1999                                 |
|                                                                                       | Stężenie azotanów<br>Zakres: (0,20-110,75) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                               | PN-C-04576-08:1982                               |
|                                                                                       | pH<br>Zakres: (4,0-12,0)<br>Metoda potencjometryczna                                                         | PN-EN ISO 10523:2012                             |
|                                                                                       | Przewodność elektryczna właściwa<br>Zakres: (5 - 5000) $\mu\text{S}/\text{cm}$<br>Metoda konduktometryczna   | PN-EN 27888:1999                                 |
|                                                                                       | Stężenie chloru wolnego<br>Stężenie chloru ogólnego<br>Zakres:(0,03-5,0) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-EN ISO 7393-2: 2011                           |
|                                                                                       | Stężenie chlorków<br>Zakres: (8,0 - 400) mg/l<br>Metoda miareczkowa                                          | PN-ISO 9297:1994                                 |
|                                                                                       | Stężenie fluorków<br>Zakres:<br>(0,050-2,0) mg/l<br>Metoda potencjometryczna                                 | PN-C-04588-03:1978                               |
|                                                                                       | Stężenie glinu/aluminium<br>Zakres: (0,020-0,60) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                         | PN-C-04605-02:1992                               |
|                                                                                       | Indeks nadmanganianowy<br>Zakres:<br>(0,50-10,0) mg/l<br>Metoda miareczkowa                                  | PN-EN ISO 8467: 2001                             |
|                                                                                       | Stężenie ortofosforanów<br>Zakres: (0,03 – 2,45) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                         | PN-EN ISO 6878:2006 pkt. 4<br>+Ap1:2010+Ap2:2010 |
| <b>Woda do spożycia przez ludzi</b>                                                   | Mętność<br>Zakres: ( 0,10-100) NTU<br>Metoda nefelometryczna                                                 | PN-EN ISO 7027-1:2016-09                         |
|                                                                                       | Twardość ogólna<br>Zakres: (11-700) mg/l $\text{CaCO}_3$<br>Metoda miareczkowa                               | PN-ISO 6059:1999                                 |
|                                                                                       | Stężenie żelaza ogólnego<br>Zakres: (0,020-10,0) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                         | PN-ISO 6332: 2001+Ap1:2016-06                    |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób        | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                                    | Dokumenty odniesienia                            |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Woda do spożycia przez ludzi | Stężenie jonu amonowego<br>Zakres: (0,060–7,72) mg/l $\text{NH}_4^+$<br>Metoda spektrofotometryczna          | PN-C-04576-4:1994                                |
|                              | Stężenie azotynów<br>Zakres: (0,020-1,312) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                               | PN-EN 26777:1999                                 |
|                              | Stężenie azotanów<br>Zakres: (0,20-110,75) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                               | PN-C-04576-08:1982                               |
|                              | pH<br>Zakres: (4,0-12,0)<br>Metoda potencjometryczna                                                         | PN-EN ISO 10523:2012                             |
|                              | Przewodność elektryczna właściwa<br>Zakres: (5 - 5000) $\mu\text{S/cm}$<br>Metoda konduktometryczna          | PN-EN 27888:1999                                 |
|                              | Stężenie chloru wolnego<br>Stężenie chloru ogólnego<br>Zakres:(0,03-5,0) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-EN ISO 7393-2: 2011                           |
|                              | Stężenie chlorków<br>Zakres: (8,0 - 400) mg/l<br>Metoda miareczkowa                                          | PN-ISO 9297:1994                                 |
|                              | Stężenie fluorków<br>Zakres:<br>(0,050-2,0) mg/l<br>Metoda potencjometryczna                                 | PN-C-04588-03:1978                               |
|                              | Stężenie glinu/aluminium<br>Zakres: (0,020-0,60) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                         | PN-C-04605-02:1992                               |
|                              | Indeks nadmanganianowy<br>Zakres:<br>(0,50-10,0) mg/l<br>Metoda miareczkowa                                  | PN-EN ISO 8467: 2001                             |
|                              | Stężenie ortofosforanów<br>Zakres: (0,03 – 2,45) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                         | PN-EN ISO 6878:2006 pkt. 4<br>+Ap1:2010+Ap2:2010 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                   | Dokumenty odniesienia                                               |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Woda (w tym woda na pływalni)</b> | Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej                     | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>/A1:2017-04 |
|                                      | Liczba Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej                        | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>/A1:2017-04 |
|                                      | Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii grupy coli<br>Metoda NPL             | PN-EN ISO 9308-2:2014-06                                            |
|                                      | Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli<br>Metoda NPL                | PN-EN ISO 9308-2:2014-06                                            |
|                                      | Liczba Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda filtracji membranowej                  | PN-EN ISO 16266:2009                                                |
|                                      | Ogólna liczba mikroorganizmów w 36 °C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)      | PN-EN ISO 6222:2004                                                 |
|                                      | Liczba gronkowców koagulazododatnich<br>Metoda filtracji membranowej           | Metodyka PZH ZHK z dnia 23.04.2007 r.                               |
|                                      | Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej                     | PN-ISO 9308-1:1999                                                  |
|                                      | Liczba bakterii grupy coli termotolerancyjnych<br>Metoda filtracji membranowej | PN-ISO 9308-1:1999                                                  |
|                                      | Liczba Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej                        | PN-ISO 9308-1:1999                                                  |
|                                      | Liczba enterokoków kałowych<br>Metoda filtracji membranowej                    | PN-EN ISO 7899-2:2004                                               |
|                                      | Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej                     | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>/A1:2017-04 |
| <b>Woda do spożycia przez ludzi</b>  | Liczba Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej                        | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>/A1:2017-04 |
|                                      | Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii grupy coli<br>Metoda NPL             | PN-EN ISO 9308-2:2014-06                                            |
|                                      | Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli<br>Metoda NPL                | PN-EN ISO 9308-2:2014-06                                            |
|                                      | Ogólna liczba mikroorganizmów w 22 °C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)      | PN-EN ISO 6222:2004                                                 |
|                                      | Ogólna liczba mikroorganizmów w 36 °C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)      | PN-EN ISO 6222:2004                                                 |
|                                      | Liczba Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda filtracji membranowej                  | PN-EN ISO 16266:2009                                                |
|                                      | Liczba enterokoków kałowych<br>Metoda filtracji membranowej                    | PN-EN ISO 7899-2:2004                                               |
|                                      |                                                                                |                                                                     |
|                                      |                                                                                |                                                                     |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                                                                                                                                  | Dokumenty odniesienia                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Woda do spożycia przez ludzi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia)<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                        | PN-EN 26461-2:2001                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Liczba bakterii Clostridium perfringens (łącznie ze sporami)<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                  | PN-EN ISO 14189:2016-10                                                |
| Ciepła woda użytkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Liczba bakterii z rodzaju Legionella<br>Zakres:<br>od 1 jtk/ 100 ml<br>od 1 jtk/ 1000 ml<br>Obecność bakterii z rodzaju Legionella w badanej objętości próbki<br>Metoda filtracji membranowej | PN-EN ISO 11731:2017-08                                                |
| Napoje bezalkoholowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                                                                              | PN-ISO 4832:2007                                                       |
| Mięso, podroby i przetwory mięsne<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie<br>Ryby i ich przetwory<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Warzywa i ich przetwory<br>Owoce i ich przetwory<br>Zioła i przyprawy<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety<br>Ziarna roślin oleistych<br>Jaja i produkty jajeczne<br>Kawa, herbata i kakao | Obecność Salmonella spp. w 25 g lub ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                                                                                     | PN-EN ISO 6579-1:2017-04                                               |
| Mleko i przetwory mleczne<br>Napoje bezalkoholowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                                                                                     | PN-EN ISO 4833-1:2013 -12<br>PN-EN ISO 4833-1:2013 -12/<br>Ap1:2016-11 |
| Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95:<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Napoje bezalkoholowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Liczba drożdży<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                                                                                                     | PN-ISO 21527-1: 2009<br>PN-ISO 21527-2: 2009                           |
| Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95:<br>Przyprawy<br>Owoce suszone                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Liczba drożdży<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                                                                                                     | PN-ISO 21527-1: 2009<br>PN-ISO 21527-2: 2009                           |
| Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95:<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Napoje bezalkoholowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Liczba pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                                                                                                      | PN-ISO 21527-1: 2009<br>PN-ISO 21527-2: 2009                           |
| Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95:<br>Przyprawy<br>Owoce suszone                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Liczba pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                                                                                                      | PN-ISO 21527-1: 2009<br>PN-ISO 21527-2: 2009                           |
| Drób, podroby i produkty drobiarskie<br>Mleko i przetwory mleczne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Liczba gronkowców koagulazododatnich<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                                                                      | PN-EN ISO 6888-2: 2001<br>PN-EN ISO 6888-2: 2001/A1:2004               |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                               | Dokumenty odniesienia     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Mięso, podroby i przetwory mięsne</b><br><b>Drób, podroby i produkty drobiarskie</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>                                                                                       | Liczba $\beta$ –glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)     | PN-ISO 16649-2:2004       |
| <b>Mięso, podroby i przetwory mięsne</b><br><b>Drób, podroby i produkty drobiarskie</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>                                                                                                                                                                                                                 | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w 25 g lub ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-EN ISO 11290-1:2017-07 |
| <b>Mięso, podroby i przetwory mięsne</b><br><b>Drób, podroby i produkty drobiarskie</b><br><b>Ryby i ich przetwory</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Zioła i przyprawy</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Suplementy diety</b> | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                         | PN-EN ISO 11290-2:2017-07 |
| <b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                           | PN-EN ISO 21528-2:2017-08 |
| <b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)               | PN-EN ISO 7932:2005       |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                           | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                                                                                                                                                                                                                           | Dokumenty odniesienia                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Mleko i produkty mleczne</b><br><b>Ryby i ich przetwory</b><br><b>Wyroby garmażeryjne</b> | Zawartość azotu<br>Zakres: (0,19-29,8)%<br>Metoda miareczkowa<br>Zawartość białka<br>(z obliczeń)                                                                                                                                                                                      | PB-LZT-19 wydanie nr 1<br>z dnia 14.05.2014 r. |
| <b>Przetwory owocowo- warzywne</b>                                                                                              | Zawartość azotanów<br>Zakres:<br>NaNO <sub>3</sub> (10,20-9233,8) mg/kg<br>NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> (7,43-6740,0) mg/kg<br>Zawartość azotynów<br>Zakres:<br>NaNO <sub>2</sub> (1,30-1480) mg/kg<br>NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> (0,89-1000,0) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-A-75112:1992 pkt. 3                         |
|                                                                                                                                 | Zawartość dwutlenku siarki<br>Zakres: (3,78-3000)mg/kg<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                                                                                                           | PN-A-75101-23: 1990 pkt 3<br>+Az2:2002         |
| <b>Mleko i przetwory mleczne</b>                                                                                                | Zawartość azotanów<br>Zakres:<br>NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> (3,44-540,0) mg/kg<br>NaNO <sub>3</sub> (4,71-739,8) mg/kg<br>Zawartość azotynów<br>Zakres:<br>NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> (0,31-80,0) mg/kg<br>NaNO <sub>2</sub> (0,46-118,4) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna     | PN-EN ISO 14673-1: 2004+Ap1:2007               |
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b>                                                                                                 | Zawartość soli kuchennej<br>Zakres: (0,22-7,31) g/100g<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                                                                                                           | PN-A-82112:1973+Az1:2002                       |
|                                                                                                                                 | Zawartość azotanów<br>Zakres:<br>NaNO <sub>3</sub> (12,2-2197,5) mg/kg<br>Zawartość azotynów<br>Zakres:<br>NaNO <sub>2</sub> (4,0-300,0) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                          | PN-A-82114:1974                                |
|                                                                                                                                 | Zawartość fosforu ogólnego i<br>dodanego<br>Zawartość fosforu ogólnego<br>Zakres: (0,14-13) g/kg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub><br>Metoda wagowa<br>Zawartość fosforu dodanego<br>(z obliczeń)                                                                                          | PN-A-82060:1999                                |
| <b>Sól kuchenna</b>                                                                                                             | Zawartość jodku potasowego<br>Zakres: (12,83-173) mg/kg<br>Metoda miareczkowa                                                                                                                                                                                                          | PN-C-84081-34:1980                             |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Dokumenty odniesienia                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Produkty stałe:</b><br><b>Produkty rybne i przetwory</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowo-mączne</b><br><b>Przetwory owocowo-warzywne</b><br><b>Tłuszcze roślinne i zwierzęce</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Suplementy diety</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b><br><b>Musztardy, sosy</b><br><b>Produkty płynne:</b><br><b>Mleko i produkty mleczne</b><br><b>Napoje bezalkoholowe</b> | Zawartość kwasu benzoowego, kwasu sorbowego, aspartamu, acesulfamu-K, sacharyny, kofeiny<br>Zakres:<br>Kwas benzoowy (10-10000) mg/l<br>(10-10000) mg/kg<br>Kwas sorbowy (15-10000 mg/l<br>(15-10000) mg/kg<br>Aspartam (25-10000) mg/l<br>(25-10000) mg/kg<br>Acesulfam-K (10-10000) mg/l<br>(10-10000) mg/kg<br>Sacharyna (5-10000) mg/l<br>(5-10000) mg/kg<br>Kofeina (10-10000) mg/l<br>(10-30000) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV-VIS) | PN-EN 12856:2002                                                                    |
| <b>Napoje spirytusowe i spirytus butelkowany</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Zawartość alkoholu etylowego<br>Zakres: (0,1-100) % v/v<br>Metoda z użyciem alkoholomierza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | PN-A-79529-4:2005 pkt 5, pkt 7.3                                                    |
| <b>Napoje spirytusowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Zawartość cyjanowodoru<br>Zakres: (0,0088-13) g/hl 100% alkoholu etylowego<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | PN-A-79529-13:2005 pkt 5.3                                                          |
| <b>Kał</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella i Shigella<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | PB-LZT-10 wydanie nr 3 z dnia 07.12.2016 r. w oparciu o publikacje metodyczne       |
| <b>Biologiczne wskaźniki skuteczności procesu sterylizacji</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Obecność drobnoustrojów wskaźnikowych Geobacillus stearothermophilus (Sporal A), Bacillus subtilis (Sporal S)<br>Metoda hodowlana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | PB-LZT-11 wydanie nr 1 z dnia 22.05.2014 r. w oparciu o instrukcję producenta testu |
| <b>Kał</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Obecność pasożytów jelitowych<br>Metoda mikroskopowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PB-LZT-12 wydanie nr 1 z dnia 22.05.2014 r. w oparciu o publikacje metodyczne       |
| <b>Wymaz okołoodbytniczy</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Obecność jaj owsików<br>Metoda mikroskopowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PB-LZT-13 wydanie nr 1 z dnia 22.05.2014 r. w oparciu o publikacje metodyczne       |
| <b>Kał</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Obecność antygenów rotawirusów i adenowirusów<br>Metoda immunochromatograficzna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PB-LZT-16 wydanie nr 2 z dnia 02.11.2016 r. w oparciu o instrukcję producenta       |

Wersja strony: A



| <b>ODDZIAŁ LABORATORYJNY w WADOWICACH</b><br>ul. Teatralna 2, 34-100 Wadowice |                                                                                                                 |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                  | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>                                                                | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                     |
| <b>Woda (w tym woda na pływalni)</b>                                          | Liczba enterokoków (paciorkowce kałowe)<br>Metoda filtracji membranowej                                         | PN-EN ISO 7899-2:2004                                            |
|                                                                               | Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli<br>Metoda zminiaturyzowana, NPL                               | PN-EN ISO 9308-3:2002                                            |
| <b>Woda do spożycia przez ludzi</b>                                           | Liczba Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej                                                         | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>PN-EN ISO 9308-1:2014-12 /A1:2017-04 |
|                                                                               | Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej                                                      |                                                                  |
|                                                                               | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                               | PN-EN ISO 6222:2004                                              |
|                                                                               | Liczba Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda filtracji membranowej                                                   | PN-EN ISO 16266:2009                                             |
|                                                                               | Liczba enterokoków (paciorkowce kałowe)<br>Metoda filtracji membranowej                                         | PN-EN ISO 7899-2:2004                                            |
|                                                                               | Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia)<br>Metoda filtracji membranowej          | PN-EN 26461-2:2001                                               |
|                                                                               | Obecności pałeczek z rodzaju Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 19250:2013-07                                          |
|                                                                               | Liczba bakterii Clostridium perfringens (łącznie ze sporami)<br>Metoda filtracji membranowej                    | PN-EN ISO 14189:2016-10                                          |
|                                                                               |                                                                                                                 |                                                                  |
| <b>Woda (w tym woda na pływalni)</b>                                          | pH<br>Zakres: 4,0 – 10,0<br>Metoda potencjometryczna                                                            | PN-EN ISO 10523:2012                                             |
|                                                                               | Stężenie żelaza ogólnego<br>Zakres: (30 – 750) µg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                              | PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06                                     |
|                                                                               | Stężenie azotanów<br>Zakres (1,00 - 110) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                                    | PN-C-04576-08:1982                                               |
|                                                                               | Mętność<br>Zakres: (0,10 - 100) NTU<br>Metoda nefelometryczna                                                   | PN-EN ISO 7027-1:2016-09                                         |
|                                                                               | Stężenie glinu/aluminium<br>Zakres: (40 – 1000) µg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                             | PN-C-04605-02:1992                                               |
|                                                                               | Przewodność elektryczna właściwa<br>Zakres: (88 – 3000) µS/cm<br>Metoda konduktometryczna                       | PN-EN 27888:1999                                                 |
|                                                                               | Stężenie jonu amonowego<br>Zakres: (0,070 – 1,50) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                           | PN-ISO 7150-1:2002                                               |
|                                                                               | Stężenie chlorków<br>Zakres: (5,0 – 680) mg/l<br>Metoda miareczkowa                                             | PN-ISO 9297:1994                                                 |
|                                                                               | Barwa<br>Zakres: (5 - 40) mg/l Pt<br>Metoda wizualna                                                            | PN-EN ISO 7887:2012                                              |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda                                                                 | Dokumenty odniesienia        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Woda do spożycia przez ludzi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | pH<br>Zakres: 4,0 – 10,0<br>Metoda potencjometryczna                                                      | PN-EN ISO 10523:2012         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Stężenie żelaza ogólnego<br>Zakres: (30 – 750) µg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                        | PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Stężenie azotanów<br>Zakres (1,00 - 110) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                              | PN-C-04576-08:1982           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mętność<br>Zakres: (0,10 - 100) NTU<br>Metoda nefelometryczna                                             | PN-EN ISO 7027-1:2016-09     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Stężenie glinu/aluminium<br>Zakres: (40 – 1000) µg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                       | PN-C-04605-02:1992           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Przewodność elektryczna właściwa<br>Zakres: (88 – 3000) µS/cm<br>Metoda konduktometryczna                 | PN-EN 27888:1999             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Stężenie jonu amonowego<br>Zakres: (0,070 – 1,50) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                     | PN-ISO 7150-1:2002           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Stężenie chlorków<br>Zakres: (5,0 – 680) mg/l<br>Metoda miareczkowa                                       | PN-ISO 9297:1994             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Barwa<br>Zakres: (5 - 40) mg/l Pt<br>Metoda wizualna                                                      | PN-EN ISO 7887:2012          |
| Mięso, podroby i przetwory mięsne<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie<br>Jaja i ich przetwory<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Warzywa<br>Owoce<br>Zioła i przyprawy<br>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety<br>Ziarna roślin oleistych | Obecność Salmonella spp. w 25 g lub ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04     |
| Mleko i przetwory mleczne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obecność Listeria monocytogenes w 25 g lub ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym          | PN-EN ISO 11290-1:2017-07    |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                                        | Dokumenty odniesienia                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Mięso, podroby i przetwory mięsne</b><br><b>Drób, podroby i produkty drobiarskie</b><br><b>Jaja i ich przetwory</b><br><b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Warzywa</b><br><b>Owoce</b><br><b>Zioła i przyprawy</b><br><b>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Suplementy diety</b> | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                  | PN-EN ISO 11290-2:2017-07                                            |
| <b>Mięso, podroby i przetwory mięsne</b><br><b>Drób, podroby i produkty drobiarskie</b><br><b>Jaja i ich przetwory</b><br><b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Warzywa, Owoce</b><br><b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Suplementy diety</b>                                                                                                 | Liczba $\beta$ -glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-ISO 16649-2:2004                                                  |
| <b>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i><br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)        | PN-EN ISO 7932:2005                                                  |
| <b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Suplementy diety</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                       | PN-EN ISO 21528-2:2017-08                                            |
| <b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe</b><br><b>Napoje bezalkoholowe</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Suplementy diety</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                           | PN-EN ISO 4833-1:2013-12<br>PN-EN ISO 4833-1:2013-12/<br>Ap1:2016-11 |

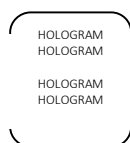
Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                                                                                 | Dokumenty odniesienia                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mleko i przetwory mleczne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Kawa, herbata, kakao, herbatki<br>owocowe i ziołowe<br>Napoje bezalkoholowe<br>Środki spożywcze specjalnego<br>przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety                                                                                                                                             | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                                             | PN-ISO 4832:2007                                                                               |
| Mięso, podroby i przetwory<br>mięsne<br>Drób, podroby i produkty<br>drobiarskie<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-<br>mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Warzywa<br>Owoce<br>Kawa, herbata, kakao, herbatki<br>owocowe i ziołowe<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Środki spożywcze specjalnego<br>przeznaczenia żywieniowego | Liczba gronkowców koagulazo-<br>dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i><br>i innych gatunków)<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 6888-1:2001<br>PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004<br>PN-EN ISO 6888-1:2001/<br>A2:2018-10 |
| Mięso, podroby i przetwory<br>mięsne<br>Drób, podroby i produkty<br>drobiarskie<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-<br>mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Warzywa<br>Owoce<br>Kawa, herbata, kakao, herbatki<br>owocowe i ziołowe<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Środki spożywcze specjalnego<br>przeznaczenia żywieniowego | Liczba gronkowców koagulazo-<br>dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i><br>i innych gatunków)<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)           | PN-EN ISO 6888-2:2001<br>PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004                                         |
| Produkty o aktywności wody<br>wyższej niż 0,95                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Liczba pleśni<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                                                  | PN-ISO 21527-1:2009                                                                            |
| Produkty o aktywności wody<br>wyższej niż 0,95                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Liczba drożdży<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                                                 | PN-ISO 21527-1:2009                                                                            |
| Produkty o aktywności wody<br>niższej lub równej niż 0,95                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Liczba pleśni<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                                                  | PN-ISO 21527-2: 2009                                                                           |
| Produkty o aktywności wody<br>niższej lub równej niż 0,95                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Liczba drożdży<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                                                 | PN-ISO 21527-2: 2009                                                                           |

Wersja strony: A

# Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 601

Status zmian: wersja pierwotna - A



**Zatwierdzam status zmian**  
**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI**  
**BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

**HANNA TUGI**  
dnia: 25.02.2019 r.