


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 532

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

Wydanie nr 15, Data wydania: 12 lutego 2018 r.

 <p style="text-align: center;">AB 532</p>	<p>Nazwa i adres</p> <p style="text-align: center;">POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W BYTOMIU ul. Moniuszki 25 41-902 Bytom</p>
<p>Kod identyfikacji dziedziny/przedmiotu badań</p>	<p>Dziedzina/przedmiot badań:</p>
<p>C/1; C/9; C/22; N/9; N/22; K/3; K/9; K/22; Q/9; Q/22</p>	<p>Badania chemiczne, analityka chemiczna produktów rolnych, wody, wody do spożycia przez ludzi, żywności Badania właściwości fizycznych wody, wody do spożycia przez ludzi, żywności Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych, próbek środowiskowych: wody, wody do spożycia przez ludzi, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności Badania sensoryczne wody, wody do spożycia przez ludzi, żywności</p>

Wersja strony: A

DYREKTOR

LUCYNA OLBORSKA

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 532 z dnia 23.06.2016 r.
Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Żywności ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów i azotanów Zakres:(2-100) mg/kg NaNO ₂ (10-250) mg/kg NaNO ₃ Metoda spektrofotometryczna	PB-07 wydanie 1 z dnia 12.02.2007 r.
Żywność z udziałem mięsa dla niemowląt i małych dzieci z udziałem warzyw i owoców	Zawartość azotynów i azotanów Zakres:(2-10) mg/kg NaNO ₂ (10-50) mg/kg NaNO ₃ Metoda spektrofotometryczna	
Ryby i przetwory rybne	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: (2-400) mg/kg NaNO ₂ Metoda spektrofotometryczna	
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne	Zawartość azotanów Zakres: (54-7540) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PB-26 wydanie 1 z dnia 30.01.2013
Żywność dla niemowląt i małych dzieci z udziałem owoców i warzyw	Zawartość azotynów i azotanów Zakres:(2-100) mg/kg NaNO ₂ (6-300) mg/kg NaNO ₃ Metoda spektrofotometryczna	
Soki owocowe i warzywne	Kwasowość miareczkowa Zakres: (50 – 130) mmol/l H ⁺ Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
	pH Zakres: 3,00-8,00 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
Przyprawy	Zawartość substancji obcych Metoda wagowa Zakres: (0,001 – 8,000) g/100g	PB-19 wydanie 1 z dnia 12.02.2010 r.
Próbki orzechów łuskanych	Zawartość substancji obcych Metoda wagowa Zakres: (0,01 – 20,00) g/500g	PB-15 wydanie 2 z dnia 22.07.2009 r.
Przetwory zbożowe	Obecność szkodników Metoda ręcznego wybierania. Zawartość szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń Metoda wagowa Zakres: (0,0001 – 10,0000)g/kg	PN-74/A-74016 pkt. 2.2.3, 2.3, 2.4.1, 2.5.2, 2.6.1
Konserwy mięsne	Szczelność konserw hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997+Az1:2002
Konserwy rybne	Szczelność konserw hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PB-27 wyd. 2 z dnia 10.02.2015
Konserwy owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Szczelność konserw hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PB-24 wydanie 1 z dnia 14.05.2012r

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Żywności ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Pieczyno	Wygląd zewnętrzny, barwa skórki, grubość skórki, wygląd powierzchni skórki, elastyczność miększu, porowatość miększu, pozostałe cechy miększu (barwa, wilgotność, lepkość) Prosty test opisowy	PN-A-74108:1996
Wyroby garmazeryjne	Wygląd, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996
Wyroby cukiernicze	Barwa, konsystencja, zapach, smak, wygląd, kształt, powierzchnia, przełom Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001
Margaryny	Barwa, smakowitość, rozptywalność w ustach i smarowność Metoda punktowa	PN-A-86936:1997
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Smakowitość Metoda punktowa	PN-A-86935:1996
Koncentraty spożywcze	Wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja przed i po przyrządzeniu Metoda punktowa i prosty test opisowy	PN-A-79011-2:1998+Az1:2000
Przetwory ziemniaczane	Postać, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-74702-1:1998
Konserwy rybne	Zapach, konsystencja, barwa, smakowitość, tekstura, wygląd lustra, prawidłowość ułożenia Prosty test opisowy	PB-27 wyd. 2 z dnia 10.02.2015
Konserwy mięsne, drobiowe oraz konserwy z dodatkiem warzyw i innych produktów niemięsnych	Wygląd, barwa, konsystencja, smak, zapach, tekstura Prosty test opisowy	PB-21 wydanie 1 z dnia 03.01.2011 r.
Makaron	Wygląd, barwa i zapach przed ugotowaniem Zapach, smak i wygląd po ugotowaniu Prosty test opisowy	PN-93-A-74130
Ciastka	Jednolitość partii, wygląd zewnętrzny, struktura i tekstura, smak i zapach Metoda punktowa	PN-A-74252:1998

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Żywności ul. Moniuszki 25 ,41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Konserwy mięsne	Trwałość konserw Metoda hodowlana-badanie trwałości konserw met. próby termostatowej	PN-A-82055-5:1994
Konserwy rybne	Trwałość konserw Metoda hodowlana-badanie trwałości konserw met. próby termostatowej	PB-27 wyd. 2 z dnia 10.02.2015
Konserwy owocowe, warzywne i warzywno - mięsne	Trwałość konserw Metoda hodowlana-badanie trwałości konserw met. próby termostatowej	PB-25 wydanie 1 z dnia 14.05.2012r
Żywność: -mleko i przetwory mleczne -mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) -jaja i produkty jajeczne -zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) -środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych Zakres: od 10 jtk/1 g od 1 jtk/1 ml Metoda płytkowa w temp. 30 °C-posiew wgłębnny	PN EN ISO 4833-1:2013-12 + Ap1:2016-11
Żywność: -mleko i przetwory mleczne -słodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie -zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) -mięso, i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) -jaja i produkty jajeczne -wyroby garmażeryjne i kulinarne	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus) Zakres: od 10 jtk/1 g od 1 jtk/1 ml Metoda płytkowa-posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004
Żywność: -mleko i przetwory mleczne - słodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie - zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) - wyroby garmażeryjne i kulinarne	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda próbówkowa	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność: - zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) -wyroby garmażeryjne i kulinarne -mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) - jaja i produkty jajeczne - ryby, owoce morza i ich przetwory - mleko i przetwory mleczne - słodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie - suplementy diety - owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne - zioła i przyprawy	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres: od 10 jtk/1 g od 10 jtk/1 ml Metoda płytkowa – posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 11290-2:2000+A1:2005 +Ap1:2006+Ap2:2007
Żywność: - zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) -wyroby garmażeryjne i kulinarne -mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) - jaja i produkty jajeczne - mleko i przetwory mleczne - suplementy diety - zioła i przyprawy - słodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie produktu Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005

Wersja strony: A

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność: -mleko i przetwory mleczne - zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego -mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) - jaja i produkty jajeczne	Liczba Enterobacteriaceae Zakres: od 10 jtk/1 g od 1 jtk/1 ml Metoda płytkowa – posiew wgłębnny	PN-ISO 21528-2:2005
Żywność: - mleko i przetwory mleczne -wyroby garmażeryjne i kulinarne - słodczyce i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie - zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) --mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) - jaja i produkty jajeczne - ryby, owoce morza i ich przetwory - zioła i przyprawy - suplementy diety - kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe - owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność pałeczek Salmonella w określonej masie produktu Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
Żywność: -owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne - mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) - jaja i produkty jajeczne - mleko i przetwory mleczne - wyroby garmażeryjne i kulinarne	Obecność przypuszczalnie chorobotwórczych <i>Yersinia enterocolitica</i> w określonej masie produktu Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO10273:2005+Ap1:2005 +Ap2:2006

Wersja strony: A

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność: - mleko i przetwory mleczne - słodyczne i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie - wyroby garmażeryjne i kulinarne - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego - zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne)	Liczba bakterii z grupy coli Zakres: od 10 jtk/1 g od 1 jtk/1 ml Metoda płytkowa – posiew wgłębnny	PN-ISO 4832:2007
Żywność: - mleko i przetwory mleczne - słodyczne i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie - zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne)	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Zakres: od 10 jtk/1 g od 1 jtk/1 ml Metoda płytkowa – posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 7932:2005
Żywność: - mleko i przetwory mleczne - słodyczne i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie - mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) - jaja i produkty jajeczne - wyroby garmażeryjne i kulinarne - ryby, owoce morza i ich przetwory - warzywa i owoce i przetwory owocowe i warzywne - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba β-glukoronidazo-dodatnich Escherichia coli Zakres: od 10 jtk/1 g od 1 jtk/1 ml Metoda płytkowa – posiew wgłębnny	PN-ISO 16649-2:2004

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Wody ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Woda Woda do spożycia przez ludzi	Mętność Zakres: (0,20 – 20) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027:2003 pkt. 6
	Indeks nadmanganianowy (utlenialność) Zakres: (1,1 – 10) mg/l O ₂ Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001
	Stężenie manganu Zakres:(30-1000) µg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-92/C-04590/03
	pH Zakres: 4,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PB-22 wydanie 1 z dnia 21.02.2011 r.
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (147 – 2060) µS/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Stężenie jonu amonowego Zakres: (0,39-2,6)mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04576-4:1994
	Sumaryczne stężenie wapnia i magnezu – twardość ogólna Zakres: (5,0 – 800) mg/l CaCO ₃ Metoda miareczkowa	PN-ISO 6059:1999
	Stężenie żelaza Zakres: (20-5000) µg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001
	Stężenie chlorków Zakres: (5,0 – 400) mg/l Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-ISO 9297:1994
	Stężenie azotanów Zakres: (0,44-110)mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576/08
	Stężenie azotynów Zakres: (0,020 – 0,80) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 26777:1999
	Stężenie wapnia Zakres: (2,0 – 320) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 6058:1999
	Stężenie magnezu (z obliczeń)	PN-C-04554-4:1999

Wersja strony: A

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Woda Woda do spożycia przez ludzi,	Stężenie glinu Zakres:(100-1000) µg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-92/C-04605/02
	Barwa Zakres: (5 – 70) mg/l Pt Metoda wizualna	PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Wody ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Woda Woda do spożycia przez ludzi	Obecność obcego zapachu (metoda jakościowa) Liczba progowa zapachu TON Zakres: (1-4) Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony	PB-13 wydanie 2 z dnia 20.08.2015 r.
	Obecność obcego smaku (metoda jakościowa) Liczba progowa smaku TFN Zakres: (1-4) Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony	PB-13 wydanie 2 z dnia 20.08.2015 r.

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Wody ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Woda Woda do spożycia przez ludzi	Liczba bakterii grupy coli, bakterii grupy coli termotolerancyjnych i domniemanych E. coli Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PB-04 wydanie 2 z dnia 14.03.2012r
	Liczba bakterii grupy coli i E. coli Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba enterokoków kałowych Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w temp. 36 °C i 22 °C Zakres od: 1 jtk/1 ml Metoda płytkowa – posiew wgłębny	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/50 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
Woda Woda do spożycia przez ludzi	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Zakres od: 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 13 listopada 2015 w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015 poz. 1989)
Woda Woda do spożycia przez ludzi	Obecność bakterii z rodzaju Legionella w określonej objętości próbki Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/1000 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731-2:2008

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Biologiczne wskaźniki kontroli skuteczności sterylizacji Sporal A	Obecność drobnoustroju wskaźnikowego <i>Geobacillus stearothermophilus</i> Metoda hodowlana	PB-09 wydanie 1 z dnia 30.03.2007 r. Na podstawie instrukcji producenta testów
Biologiczne wskaźniki kontroli skuteczności sterylizacji Sporal S	Obecność drobnoustroju wskaźnikowego <i>Bacillus subtilis</i> Metoda hodowlana	
Kał Wymaz z kału Wymaz z odbytu	Obecność bakterii z rodzaju <i>Salmonella</i> i <i>Shigella</i> Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PB-02 wydanie 3 z dnia 10.02.2014 r.
Kał Wymaz z kału Wymaz z odbytu	Obecność pałeczek <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PB-28 wydanie 1 z dnia 12.02.2014

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 532

Status zmian: wersja pierwotna – A

Zatwierdzam status zmian

DYREKTOR

LUCYNA OLBORSKA

dnia: 12.02.2018 r.

