

**Zakres działalności laboratoryjnej Działu Laboratoryjnego WSSE w Rzeszowie
zdeklarowany zgodnie z pkt. 5.3 normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02**

**Wykaz badań wykonywanych przez Laboratorium Higieny
Żywności i Żywienia Pracownia w Przemysłu**

Badania akredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 Certyfikat akredytacji AB 343)			
Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
1.	Przetwory owocowo-warzywne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,08 - 2,00) g/100 g (0,08 - 2,00) g/100ml Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/04 / W
2.	Owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne	Zawartość azotanów Zakres: (40,0 - 4000) mg/kg Metoda spektrofotometryczna Zawartość azotynów Zakres: (6,0 - 50,0) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-92/A-75112 pkt.3 / W
3.	Mleko i przetwory mleczne w tym produkty przeznaczone dla dzieci	Zawartość azotanów Zakres: (10,0 –270) mg NO ₃ /kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
4.	Owoce, warzywa, grzyby, przetwory owocowo-warzywne oraz warzywno-mięsne Majonezy, musztardy, sosy Napoje bezalkoholowe i alkoholowe Słodyczne i wyroby cukiernicze	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10,0–2000) mg/kg (10,0–2000) mg/l Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23 / W
5.	Wędliny Mięso, mięso surowe Tuszki drobiowe Przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Sery, masło Produkty zbożowe Wyroby cukiernicze Warzywa, owoce Napoje bezalkoholowe Zioła, przyprawy Kawa, herbata, kakao Wyroby garmazeryjne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia Suplementy diety Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Liczba drobnoustrojów hodowanych w 30°C. Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11
6.		Obecność Salmonella spp. do 25g, 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
7.		Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
8.		Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009 / W
9.		Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
10.		Liczba Enterobacteriaceae. Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21528-2:2017
11.		Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
12.		Obecność Listeria monocytogenes do 25g, 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
13.		Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
14.		Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 +A1:2020-09

* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

**Zakres działalności laboratoryjnej Działu Laboratoryjnego WSSE w Rzeszowie
zdeklarowany zgodnie z pkt. 5.3 normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02**

**Wykaz badań wykonywanych przez Laboratorium Higieny
Żywności i Żywnienia, Laboratorium Analiz Instrumentalnych
Pracownia w Przemyśle**

Badania akredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 Certyfikat akredytacji AB 343)			
Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
1.	Mleko, mięso, ryby i ich przetwory Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, orzechy, grzyby, przetwory owocowo-warzywne oraz warzywno-mięsne w tym żywność mrożona Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Koncentraty spożywcze Napoje bezalkoholowe i alkoholowe Słodycze i wyroby cukiernicze Wyroby garmazeryjne Kawa, herbata, surowce i przetwory zielarskie Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, majonezy i sosy	Zawartość metali Zakres: miedź (0,1 - 2,5) mg/kg cynk (0,1 - 2,5) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 14082:2004 / W
2.	Wyroby spirytusowe	Zawartość metanolu Zakres: (2-1000) g/hl alkoholu 100% obj. Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	PN-A-79529-7:2005 pkt. 5.1

Badania akredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 Certyfikat akredytacji AB 343)			
Lp. (nr badania)	<i>Elastyczny zakres akredytacji^{1),2),3)}</i>		
	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
1.	Żywność ¹⁾	Zawartość ołowiu ²⁾ i kadmu ²⁾ Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	Normy ³⁾
2.	Żywność ¹⁾	Zawartość cyny ²⁾ Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Procedury badawcze ⁴⁾
3.	Żywność ¹⁾	Zawartość arsenu ²⁾ Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorków (HGAAS)	Normy ³⁾
4.	Żywność ¹⁾	Zawartość rtęci ²⁾ Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją zimnych par (CVAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH ³⁾

Dopuszcza się:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w wydawnictwach metodycznych i normach
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Wykaz badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest publicznie udostępniany przez akredytowany podmiot.

W przypadku wykonywania badań metodami wycofanymi bez zastąpienia, które laboratorium stosuje w ramach posiadanego zakresu elastycznego, informacje o tym fakcie są przekazywane klientowi na etapie uzgodnień, a następnie metody wycofane bez zastąpienia są oznaczane w sprawozdaniu z badań znacznikiem „W”.

* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

**Zakres działalności laboratoryjnej Działu Laboratoryjnego WSSE w Rzeszowie
zdeklarowany zgodnie z pkt. 5.3 normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02**

**Wykaz badań wykonywanych przez Laboratorium Higieny
Żywności i Żywienia Pracownia w Przemysłu**

Badania nieakredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)			
Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
1.	Żywność	Staphylococcus aureus (oznaczanie obecności), badania sanitarne	PN-EN ISO 6888-3:2002+Ac:2005
2.	Żywność	Bakterie z grupy coli (oznaczanie obecności), badania sanitarne	PN ISO 4831:2007 pkt.4.1.
3.	Obiady/posiłki	Azot ogółem i białko. Metoda Kjeldahla	PN-85/A-82100 pkt. 2.1.-2.4.
4.	Obiady/posiłki	Popiół całkowity. Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
5.	Obiady/posiłki	Sucha masa/wilgotność. Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
6.	Obiady/posiłki	Tłuszcz. Metoda Schmidt-Bądryńskiego	PN-73/A-86232 pkt. 3.4.1. / WZ
7.	Obiady/posiłki	Zawartość węglowodanów. Wartość energetyczna (kaloryczność)	-
8.	Tłuszcze	Liczba kwasowa w tłuszczach. Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2010 / WZ
9.	Żywność	Ocena organoleptyczna	PB/HŻ-01 wydanie 1 z dnia 01.02.2022r.
10.	Żywność	Szkodniki żywnościowe. Metoda makroskopowa, mikroskopowa	wg norm / PB-HŻ-02 wydanie 1 z dnia 01.02.2022r.
11.	Żywność	Zanieczyszczenia organiczne, ferromagnetyczne, nieorganiczne. Metoda wizualna, wagowa	wg norm / PB-HŻ-02 wydanie 1 z dnia 01.02.2022r.

Badania nieakredytowane (nie spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)			
Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
1.	-		

Laboratorium deklaruje, że będzie umieszczać na jednym sprawozdaniu z badań opatrzonym symbolem akredytacji, tylko wyniki własnych badań akredytowanych i nieakredytowanych spełniających wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.

Wyniki badań, które nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 będą umieszczane na oddzielnym sprawozdaniu z badań bez symbolu akredytacji.

30.06.2022 r.

data

mgr inż. Leszek Jakubiec

.....
podpis Kierownik Laboratorium/Pracowni

* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa