

WYKAZ BADAŃ
WYKONYWANYCH W DZIALE LABORATORYJNYM
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ
W OPOLU

Spis treści:

1.	<u>Oddział Laboratoryjny w Opolu</u>	Strony 2-19
1.1	Badania fizykochemiczne wody	Strony 2-4
1.2	Badania mikrobiologiczne wody	Strony 4
1.3	Badania i pomiary na stanowisku pracy	Strony 5-6
1.4	Badania skażeń promieniotwórczych żywności i wody	Strona 6
1.5	Badania fizykochemiczne żywności	Strony 7-9
1.6	Badania mikrobiologiczne żywności i próbek środowiskowych	Strony 10-15
1.7	Badania materiału klinicznego i sporali	Strony 15-19
2.	<u>Oddział Laboratoryjny w Kluczborku</u>	Strony 19-25
2.1	Badania fizykochemiczne wody	Strony 19-20
2.2	Badania mikrobiologiczne wody	Strony 20
2.3	Badania fizykochemiczne żywności	Strony 21
2.4	Badania mikrobiologiczne żywności i próbek środowiskowych	Strony 22-25
2.5	Badania materiału klinicznego i sporali	Strony 25
3.	<u>Oddział Laboratoryjny w Kędzierzynie - Koźlu</u>	Strony 26-33
3.1	Badania fizykochemiczne wody	Strony 26
3.2	Badania mikrobiologiczne wody	Strona 27
3.3	Badania fizykochemiczne żywności	Strony 27-28
3.4	Badania mikrobiologiczne żywności i próbek środowiskowych	Strony 28-33

1. Oddział Laboratoryjny w Opolu.

1.1. Badania fizykochemiczne wody.

L.p.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Mętność	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 Metoda nefelometryczna	A	
2.	Barwa	PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06 Metoda D, Metoda wizualna	A	
3.	Zapach	PN-EN 1622:2006 Metoda organoleptyczna	W	
4.	pH	PN-EN ISO 10523:2012 Metoda potencjometryczna	A	
5.	Przewodność elektryczna właściwa	PN-EN 27888: 1999 Metoda konduktometryczna	A	
6.	Smak	PN-EN 1622:2006 Metoda organoleptyczna	W	
7.	Twardość ogólna	PN-ISO 6059: 1999 Metoda miareczkowa	A	
8.	Jon amonu	PN-C-04576-4: 1994 z wyłączeniem 6b Metoda spektrofotometryczna	A	
9.	Azotyny	PN-EN 26777: 1999 Metoda spektrofotometryczna PN-EN ISO 10304-1: 2009 +AC:2012 Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	A A	
10.	Azotany	PN-C-04576-08:1982 Metoda spektrofotometryczna PN-EN ISO 10304-1: 2009 +AC:2012 Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	A A	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana
11.	Chlorki	PN-ISO 9297: 1994 Metoda miareczkowa PN-EN ISO 10304-1: 2009 +AC:2012 Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	A A	
12.	Żelazo	PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06 Metoda spektrofotometryczna	A	
13.	Utlenialność z KMnO ₄ (Indeks nadmanganianowy)	PN-EN ISO 8467: 2001 Metoda miareczkowa	A	
14.	Fluorki	PN-EN ISO 10304-1: 2009 +AC:2012 Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	A	
15.	Fenol	PB/BC-39 wydanie 02 z dnia 28.03.2024 Metoda chromatografii gazowej (GC-FID)	W	

16.	Tlen rozpuszczony	PN-EN 25813: 1997 Metoda miareczkowa	A	
17.	BZT	PN-EN 1899-2: 2002 Metoda miareczkowa	A	
18.	Wapń	PN-ISO 6058: 1999 Metoda miareczkowa	A	
19.	Magnez	PN-C-04554-4: 1999 Z obliczeń	A	
20.	Siarczany	PN-EN ISO 10304-1: 2009 +AC:2012 Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	A	
21.	Zawiesiny	PN-EN 872: 2007+Apl:2007 Metoda grawimetryczna	W	
22.	Azot Kjeldahla	PN-EN 25663: 2001 Metoda miareczkowa	A	
23.	Fosforany (PO ₄)	PN-EN ISO 10304-1: 2009 +AC:2012 Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	A	
24.	Cyjanki	PB/BC-58 wydanie 02 z dn. 26.05.2025 Metoda spektrofotometryczna	W	
25.	ChZT	PN-ISO 15705:2005 Metoda spektrofotometryczna	W	
26.	Chlorany, chloryny	PN-EN ISO 10304-4:2022-08 Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	A	
27.	Bromiany	PN-EN ISO 15061:2003 Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	A	
28.	Σ THM: Chloroform, bromodichlorometan, dibromochlorometan, bromoform 1,2 – dichloroetan Σ trichloroetenu i tetrachloroetenu	PB/BC-59 wydanie 01 z dn. 12.06.2024 Metoda chromatografii gazowej (GC-ECD)	A	
29.	WWA	PB/BC-18 wydanie 03 z dn. 19.09.2023 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC- FLD)	A	
30.	Pestycydy	PB/BC-26 wydanie 04 z dn. 25.01.2023 Metoda chromatografii gazowej (GC-ECD)	E	
31.	Ołów, kadm, chrom ogólny, nikiel, glin	PB/BC-42 wydanie 03 z dn. 15.02.2016 Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z piecem grafitowym (ETAAS)	A	
32.	Benzen	PN-EN ISO 15680:2008 Metoda chromatografii gazowej (GC-FID)	W	
33.	Chlor wolny, chlor ogólny	PB/BC-54 wydanie 03 z dn. 20.09.2023 na podstawie Visocolor 936220 i Visocolor 936221 Metoda spektrofotometryczna	A	
	Chlor związany	PB/BC-54 wydanie 03 z dn. 20.09.2023 na podstawie Visocolor 936220 i Visocolor 936221 Z obliczeń	A	

34.	Bor	PB/BC-42 wydanie 03 z dn. 15.02.2016 Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z piecem grafitowym (ETAAS)	W	
35.	Potencjał redox (oksydoredukcyjny) przy elektrodzie Ag/AgCl 3,5mol/l KCl	PB/BC-55 wydanie 03 z dn.02.10.2023 Metoda potencjometryczna	A	
36.	Kwas izocyjanurowy	PB/BC-56 wydanie 02 z dn. 31.07.2019 Oznaczanie zawartości kwasu izocyjanurowego w wodzie basenowej	W	
37.	Chrom, Nikiel, Arsen, Selen, Kadm, Antymon, Ołów, Srebro, Bor, Glin, Mangan, Żelazo, Miedź, Cynk, Sód, Potas, Rtęć, Uran	PN-EN ISO 17294-2: 2024-04 Metoda spektrometrii mas z plazmą wzbudzoną indukcyjnie (ICP-MS)	E	
38.	Ogólny Węgiel Organiczny	PN-EN 1484:1999 Metoda spektrofotometryczna	W	
39.	Chloraminy	IB/BC-24 wydanie 01 z dn. 10.01.2025 Z obliczeń	W	

1.2. Badania mikrobiologiczne wody.

L.p.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C	PN-EN ISO 6222: 2004 Metoda posiewu w głębego	E	
2.	Ogólna liczba mikroorganizmów w 36°C	PN-EN ISO 6222: 2004 Metoda posiewu w głębego	E	
3.	Bakterie grupy coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+ A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	E	
4.	Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+ A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	E	
5.	Enterokoki (paciorkowce kałowe)	PN-EN ISO 7899-2: 2004 Metoda filtracji membranowej	E	
6.	Clostridia redukujące siarczyny (łącznie z przetrwalnikami)	PN-EN 26461-2: 2001 Metoda filtracji membranowej	E	
7.	Clostridium perfringens (łącznie ze sporami)	PN-EN ISO 14189: 2016-10 Metoda filtracji membranowej	E	
8.	Gronkowce koagulazo-dodatnie.	Metodyka PZH ZHK: 2007 Metoda filtracji membranowej	E	
9.	Pseudomonas aeruginosa	PN-EN ISO 16266:2009 Metoda filtracji membranowej	E	
10.	Bakterie grupy coli	PN-EN ISO 9308-2:2014-06 Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby	E	
11.	Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-2:2014-06 Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby	E	
12.	Legionella spp.	PN-EN ISO 11731:2017-08 +Ap1:2019-12 Metoda filtracji membranowej	E	
13.	Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-3:2002 Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (metoda zminiaturyzowana)	E	

1.3. Badania i pomiary na stanowisku pracy.

L.p.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Hałas słyszalny	PN-N-01307: 1994 PN-EN ISO 9612: 2011 z wyłączeniem metody obejmującej strategię 2 i 3 punkt 10 i 11	A	
2.	Drgania mechaniczne ogólnym oddziaływaniu na organizm człowieka	PN-EN 14253+A1:2011	A	
3.	Drgania mechaniczne działające na organizm człowieka przez kończyny górne	PN-EN ISO 5349-1: 2004 PN-EN ISO 5349-2: 2004 PN-EN ISO 5349-2: 2004/A1:2015-11	A	
4.	Oświetlenie elektryczne we wnętrzach i na zewnątrz	PN-83/E-04040.03	A	
5.	Mikroklimat zimny	PN-EN ISO 11079:2008	A	
6.	Mikroklimat umiarkowany	PN-EN ISO 7730:2006	A	
7.	Mikroklimat gorący	PN-EN ISO 7243:2018-01	A	
8.	Pyły Frakcja wdychalna	PN-Z-04507:2022-05 PN-Z-04507:2022-05/Ap1:2022- 08	A	
9.	Pyły Frakcja respirabilna	PN-Z-04508:2022-05 PN-Z-04508:2022-05/Ap1:2022- 08	A	
10.	Tlenek węgla	PB/BC-36 wydanie 03 z dn. 28.04.2022	A	
11.	Formaldehyd	Podstawy i Metody Oceny Środowiska Pracy, 1999 r., nr 22. S. 96-100 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową chromatografii cieczowej (HPLC- DAD)	A	
12.	Aceton	PB/BC-21 wydanie 05 z dn. 27.03.2024 Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo- jonizacyjną (GC FID)	A	
13.	Benzen			
14.	Octan etylu			
15.	Octan n-butyłu			
16.	Toluen			
17.	Ksylen (Σ izomerów m-, p-, o-)			
18.	Tróchloroetylen (TRI)			
19.	Etylobenzen			
20.	Alkohol n-butyłowy	PB/BC-21 wydanie 05 z dn. 27.03.2024 Metoda chromatografii gazowej (GC FID)	W	

21.	Tlenek azotu	PN-Z-04009-11:2008 Metoda spektrofotometryczna	A	
22.	Ditlenek azotu	PN-Z-04009-11:2008 Metoda spektrofotometryczna	A	
23.	Tlenki żelaza frakcja wdychalna frakcja respirabilna	PN-Z-04469:2015-10 Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	A	
24.	Mangan i jego związki frakcja wdychalna frakcja respirabilna	PN-Z-04472:2015-10 PN-Z-04472:2015-10/Ap1 Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)		
25.	Substancje chemiczne	urki wskaźnikowe - Zalecenia IMP w Łodzi (GIS-HŚr/P-430-1- EM/04 z dn. 12.01.2004)	B	
26.	Rozkład temperatury	PO/DL-03-34 wydanie 04 z dn. 15.12.2023	B	
27.	Pobieranie próbek powietrza na stanowiskach pracy: - pyły przemysłowe, -substancje organiczne, -substancje nieorganiczne, - metale i ich związki	PN-Z-04008-7: 2002+Az1:2004	A	
28.	Pobieranie próbek powietrza atmosferycznego na zewnątrz i powietrza pomieszczeń wewnątrz budynków metodą zderzeniową - Ogólna liczba bakterii - Ogólna liczba grzybów	IB/HP-09 wydanie 04 z dnia 24.10.2024	B	

1.4. Badania skażeń promieniotwórczych żywności i wody.

L.p.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Stężenie aktywności promieniotwórczej radionuklidu cezu Cs-137 i potasu K-40 w żywności, wodzie i paszach	PB/BC-05 wydanie 05 z dn. 23.07.2025 r. Badanie stężenia aktywności promieniotwórczej zestawem spektrometrii promieniowania gamma z detektorem scyntylacyjnym	A dotyczy cezu Cs-137 W dotyczy potasu K-40	
2.	Stężenie aktywności promieniotwórczej radionuklidu cezu Cs-137 w żywności, wodzie i paszach.	PN-EN ISO 20042:2022-01, PN-EN ISO 10703:2021-12 IB/BC – 23 wydanie 01 z dn. 16.05.2025 Badanie stężenia aktywności radionuklidów emitujących promieniowanie gamma metodą spektrometryczną przy użyciu detektora HPGe i oprogramowania Genie 2000	A	

1.5. Badania fizykochemiczne żywności.

L.p.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Zawartość ołowiu, kadmu, niklu, cyny (nieorganiczna): • żywność (według aktualnej listy akredytowanych działań (badań) prowadzonych w ramach zakresu elastycznego zamieszczonej na stronie internetowej WSSE w Opolu)	PB/BC-45 wydanie 04 z dn. 05.07.2024 Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	E	
2.	Zawartość cynku: • żywność (według aktualnej listy akredytowanych działań (badań) prowadzonych w ramach zakresu elastycznego zamieszczonej na stronie internetowej WSSE w Opolu)	PB/BC-45 wydanie 04 z dn. 05.07.2024 Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	E	
4.	Zawartość arsenu nieorganicznego: • żywność (według aktualnej listy akredytowanych działań (badań) prowadzonych w ramach zakresu elastycznego zamieszczonej na stronie internetowej WSSE w Opolu)	PB/BC-22 wydanie 04 z dn. 07.10.2024 Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	E	
5.	Zawartość arsenu: • żywność (według aktualnej listy akredytowanych działań (badań) prowadzonych w ramach zakresu elastycznego zamieszczonej na stronie internetowej WSSE w Opolu)	PB/BC-22 wydanie 04 z dn. 07.10.2024 Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	E	
6.	Zawartość magnezu, żelaza wapnia : • żywność (według aktualnej listy akredytowanych działań (badań) prowadzonych w ramach zakresu elastycznego zamieszczonej na stronie internetowej WSSE w Opolu)	Wydawnictwo IŻŻ Warszawa 1997 Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	E	
7.	Zawartość ołowiu, kadmu, rtęci, arsenu, niklu: • żywność (według aktualnej listy akredytowanych działań (badań) prowadzonych w ramach zakresu elastycznego zamieszczonej na stronie internetowej WSSE w Opolu)	PN-EN 17851:2024 Metoda spektrometrii mas z plazmą wzbudzoną indukcyjnie (ICP-MS)	E	
8.	Zawartość związków miedzi (miedź) • według aktualnej listy akredytowanych działań (badań) prowadzonych w ramach zakresu elastycznego zamieszczonej na stronie internetowej WSSE w Opolu)	PB/BC-45 wydanie 04 z dn. 05.07.2024 Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	E	
9.	Zawartość: acesulfamu-K, sacharynianu sodu w przeliczeniu na wolny imid, sacharyny, aspartamu, kwasu sorbowego i jego soli oraz kwasu benzoowego i jego soli w żywności	PB/BC-03 wydanie 06 z dn. 15.11.2023 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)	A	

10.	Zawartość barwników: a) • napoje bezalkoholowe i alkoholowe; • suplementy diety w postaci płynnej – przygotowane zgodnie z instrukcją producenta: <i>E 102 Tartrazyna</i> <i>E 104 Żółcień chinolinowa</i> <i>E 110 Żółcień pomarańczowa</i> <i>E 122 Azorubina</i> <i>E 123 Amarant</i> <i>E 124 Czerwień koszenilowa</i> <i>E 129 Czerwień Allura</i> <i>E 131 Błękit patentowy</i> <i>E 132 Indygotyna</i> <i>E 133 Błękit brylantowy</i> <i>E 142 Zieleń S</i> b) wyroby cukiernicze • karmelki; • karmelki nadziewane; • drażetki o rdzeniu z jąder orzechów: <i>E 102 Tartrazyna</i> <i>E 104 Żółcień chinolinowa</i> <i>E 110 Żółcień pomarańczowa</i> <i>E 122 Azorubina</i> <i>E 123 Amarant</i> <i>E 124 Czerwień koszenilowa</i> <i>E 129 Czerwień Allura</i> <i>E 131 Błękit patentowy</i> <i>E 132 Indygotyna</i> <i>E 133 Błękit brylantowy</i> <i>E 142 Zieleń S</i> c) przetwory owocowe: <i>E 127 Erytrozyna</i> d) koncentraty spożywcze (kisiel): <i>E 131 Błękit patentowy</i> <i>E 133 Błękit brylantowy</i>	PB/BC-07 wydanie 10 z dn. 18.04.2024 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)	E	
11.	Zawartość patuliny - przetwory z jabłek i winogron (soki, koncentraty soków, przeciery, nektary, napoje, kompoty)	Wydawnictwo Metodyczne PZH, 2005 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)	E	
12.	Zawartość ochratoksyny A (ziarno kawy palonej, kawa palona mielona, kawa rozpuszczalna, piwo, wino, soki, zboża i przetwory zbożowe, produkty zbożowe i mleczno-zbożowe dla niemowląt i małych dzieci, owoce suszone, przyprawy lukrecja, nasiona roślin oleistych, orzechy, kakao, syrop daktylowy)	PB/BC-37 wydanie 05 z dn. 20.10.2023 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	E	
13.	Zawartość aflatoksyny B₁ (produkty dla niemowląt i małych dzieci, ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, owoce suszone, przyprawy, lukrecja, orzechy, nasiona roślin oleistych)	Wydawnictwo Metodyczne PZH, 2005 PN-EN ISO 16050:2011 PN-EN 14123:2008 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	E	

14.	Suma aflatoksyn B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ (ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, owoce suszone, przyprawy, lukrecja, orzechy, nasiona roślin oleistych)	PN-EN ISO 16050:2011 PN-EN 14123:2008 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	E	
15.	Suma fumonizyn B ₁ , B ₂ w kukurydzy i przetworach	PN-EN 14352:2005 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	E	
16.	Zawartość deoksyniwalenolu (DON) w ziarnie zbóż i przetworach zbożowo-mącznych	Wydawnictwo Metodyczne PZH, 2005 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)	E	
17.	Zawartość zearalenonu (ZEA) w ziarnie zbóż i przetworach zbożowo-mącznych	Wydawnictwo Metodyczne PZH, 2005 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	E	
18.	Zawartość aflatoksyny M ₁ w mleku i w mleku w proszku	PB/BC-40 wydanie 03 z dn. 30.04.2024 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)	E	
19.	Suma toksyn T-2 i HT-2 w ziarnie zbóż i przetworach zbożowo-mącznych, w tym w przetworach dla niemowląt i małych dzieci	PB/BC-52 wydanie 03 z dn. 30.04.2024 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (LC MS/MS)	A	
20.	Oznaczenie zanieczyszczeń ferromagnetycznych	Według aktualnych norm wykonawczych	B	
21.	Oznaczanie zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	Według aktualnych norm wykonawczych	B	
22.	Wykrywanie obecności szkodników żywnościowych i ich pozostałości	Według aktualnych norm wykonawczych	B	
23.	Bromki nieorganiczne w (przeliczeniu na jon bromkowy): • żywność (według aktualnej listy akredytowanych działań (badań) prowadzonych w ramach zakresu elastycznego zamieszczonej na stronie internetowej WSSE w Opolu)	Metoda chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów (GC-ECD): PN-EN 13191-2:2002	E	
24.	Pozostałości pestycydów: Żywność (według aktualnej listy akredytowanych działań (badań) prowadzonych w ramach zakresu elastycznego zamieszczonej na stronie internetowej WSSE w Opolu)	1. Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS) PN-EN 15662:2018-06 2. Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS) PN-EN 15662:2018-06 3. Metoda chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS) PB/BC-60	E	
25.	Zawartość wody (sucha masa)	Według aktualnych norm wykonawczych Metoda wagowa	W	

1.6. Badania mikrobiologiczne żywności i próbek środowiskowych.

Lp.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Obecność pałeczek Salmonella spp. Żywność: - Surowe mleko i produkty z mleka surowego - Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej - Surowe mięso i gotowe do przyrządzenia produkty mięsne (RTC) (z wyjątkiem drobiu) - Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) - Surowe mięso drobiowe i gotowe do przyrządzenia produkty drobiowe (RTC) - Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) - Jaja i produkty jajeczne - Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) - Produkty rybne i owoce morza RTE i RTRH - Świeże produkty: warzywa i owoce - Przetworzone owoce i warzywa - Suszone owoce, orzechy, płatki, nasiona i warzywa - Preparaty dla niemowląt - Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze - Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszarów produkcji żywności lub pasz)	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym* <i>* Potwierdzenie serologiczne wykonuje Pracownia Bakteriologii</i>	E	
2.	Obecność Listeria monocytogenes Żywność: - Surowe mleko i produkty z mleka surowego - Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej - Surowe mięso i gotowe do przyrządzenia produkty mięsne (RTC) (z wyjątkiem drobiu) - Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) - Surowe mięso drobiowe i gotowe do przyrządzenia produkty drobiowe (RTC) - Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) - Jaja i produkty jajeczne - Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone)	PN-EN ISO 11290-1:2017-07 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	E	

	- Produkty rybne i owoce morza RTE i RTRH - Świeże produkty: warzywa i owoce - Przetworzone owoce i warzywa - Suszone owoce, orzechy, płatki, nasiona i warzywa - Preparaty dla niemowląt - Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze - Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszarów produkcji żywności lub pasz)			
3.	Ogólna liczba drobnoustrojów Żywność: Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Zioła i przyprawy Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm² -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 Ap1:2016-11 +A1:2022-06 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	E W	
4.	Liczba bakterii z grupy coli Żywność: Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Napoje bezalkoholowe Zioła i przyprawy Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm² -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk	PN-ISO 4832:2007 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	E W	

5.	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i>) Żywność: Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby, przetwory rybne Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 + A1:2024-02 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	E	
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i>) Żywność: Mięso i produkty mięsne Drób i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 + A1:2024-02 Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	E	
6.	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Koncentraty spożywcze Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Substytuty mięsa Substytuty nabiału	PN-EN ISO 7932:2005 +A1:2020-09 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	E	
7.	Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> Żywność: Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm² -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk	PN-ISO 7251:2006 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	E	

8.	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) Tłuszcze zwierzęce i roślinne Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety	PN-ISO 16649-2:2004 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	E	
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Próbki środowiskowe	PN-ISO 16649-2:2004 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	W	
9.	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Żywność: Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Zioła i przyprawy Substytuty mięsa Substytuty nabiału	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	E	
10.	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Żywność: Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	PN-EN ISO 21528-2:2017-08 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	E	
	Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm² -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk		W	

11.	Obecność Enterobacteriaceae Żywność: Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	PN-EN ISO 21528-1:2017-08 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	E	
12.	Obecność Cronobacter spp. Żywność: Mleko w proszku, Produkty w proszku dla niemowląt	PN-EN ISO 22964:2017-06 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	E	
13.	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus) Żywność i próbki środowiskowe	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	W	
14.	Obecność Campylobacter spp. Żywność: - surowe mięso i gotowe do przyrządzenia produkty mięsne (RTC) (z wyjątkiem drobiu) - produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) (z wyjątkiem produktów surowych peklowanych (wędzonych, $a_w < 0,92$) i konserw mięsnych) - surowe mięso drobiowe i gotowe do przyrządzenia produkty drobiowe (RTC) - produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) (z wyjątkiem konserw mięsnych) - jaja (nieprzetworzone w skorupkach) - świeże produkty i owoce - żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków (żywność przetworzona (gotowana): gorące posiłki i schłodzona gotowana żywność gotowa do podgrzania RTRH)	PN-EN ISO 10272-1:2017-08+A1:2023-08 (Procedura A i/lub B) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	E	
	Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk	PN-EN ISO 10272-1:2017-08+A1:2023-08 (Procedura A) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym		

15.	Analiza sensoryczna produktów żywnościowych Żywność wraz z cechami sensorycznymi zgodnie z aktualną „Listą akredytowanych działań (badań) prowadzonych w ramach zakresu elastycznego” umieszczoną na stronie internetowej WSSE w Opolu	PB/BC-31 wydanie nr 06 z dn. 06.12.2023 Metoda opisowa	E	
-----	---	---	---	--

1.7. Badania materiału klinicznego i sporali.

L.p.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Bakteriologiczne badanie krwi w kierunku bakterii tlenowych	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową.	B	
2.	Bakteriologiczne badanie krwi w kierunku bakterii beztlenowych	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową.	B	
3.	Bakteriologiczne badanie żółci, ropy, płynów wysiękowych, punktaków w kierunku bakterii tlenowych	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową.	B	
4.	Bakteriologiczne badanie żółci, ropy, płynów wysiękowych w kierunku bakterii tlenowych i beztlenowych	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową.	B	
5.	Bakteriologiczne badanie wymazów z gardła, nosa, oka, ucha – w kierunku bakterii tlenowych	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową.	B	
6.	Bakteriologiczne badanie płwociny, popłuczyn oskrzelowych, wymazów z szyjki macicy i wymazów z pochwy w kierunku bakterii tlenowych i grzybów drożdżopodobnych	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową.	B	
7.	Bakteriologiczne badanie moczu	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową.	B	
8.	Bakteriologiczne badanie moczu na Uromedium	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową.	B	

9.	Identyfikacja wyizolowanego szczepu	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową.	B	
10.	Diagnostyka materiału w kierunku rzeżączki (Neisseria gonorrhoeae)	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową.	B	
11.	Identyfikacja wyizolowanego szczepu z wykonaniem antybiogramu	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda biochemiczna uzupełniona testami serologicznymi i spektrometrią masową. Metoda dyfuzyjno-krażkowa Metoda najmniejszego stężenia hamującego. Metoda mikrorozcieńczeń w bulionie.	B	
12.	Badanie materiału w kierunku grzybów drożdżopodobnych	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i spektrometrią masową. Metoda mikrorozcieńczeń w bulionie.	B	
13.	Identyfikacja i mycogram grzybów drożdżopodobnych	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi. Metoda mikrorozcieńczeń w bulionie.	B	
14.	Badanie w kierunku nosicielstwa Staphylococcus aureus MSSA i MRSA	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową.	B	
15.	Badanie w kierunku nosicielstwa Streptococcus gr. B	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową.	B	
16.	Diagnostyka w kierunku Neisseria meningitidis	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową.	B	
17.	Badanie kału/wymazu z odbytu na nosicielstwo w kierunku pałeczek Salmonella i Shigella	PB/OM – 05, wydanie 06 z dn. 23.09.2025 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym, serologicznym i spektrometrią masową	A B	

18.	Badanie kału/wymazu z odbytu od chorych w kierunku Salmonella, Shigella, Yersinia, patogennych E.coli, (EPEC, EHEC), Campylobacter Plesiomonas, Aeromonas	PB/OM – 05, wydanie 06 z dn. 23.09.2025 PB/OM – 17, wydanie 08 z dn. 23.09.2025 PB/OM – 19, wydanie 07 z dn. 23.09.2025 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym, serologicznym i spektrometrią masową IB/BW – 03 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i spektrometrią masową	A A A B B	
19.	Badanie kału/wymazu z odbytu od chorych w kierunku Salmonella, Shigella, Yersinia, patogennych E.coli, (EPEC, EHEC), Plesiomonas, Aeromonas	PB/OM – 05, wydanie 06 z dn. 23.09.2025 PB/OM – 17, wydanie 08 z dn. 23.09.2025 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym, serologicznym i spektrometrią masową IB/BW – 03 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i spektrometrią masową	A A A B B	
20.	Badanie przesiewowe w kierunku wankomycynoopornych enterokoków	IB/BW – 03 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i spektrometrią masową Metoda dyfuzyjno-krażkowa.	B	
21.	Badanie przesiewowe w kierunku pałeczek Gram(-) wytwarzających nabyte karbapenemazy	IB/BW – 03 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i spektrometrią masową Metoda dyfuzyjno-krażkowa.	B	
22.	Badanie przesiewowe w kierunku bakterii wytwarzających ESBL	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi, serologicznym i spektrometrią masową. Metoda dyfuzyjno-krażkowa.	B	
23.	Antybiogram z wyizolowanego szczepu Salmonella lub Shigella	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 Metoda dyfuzyjno-krażkowa	B	
24.	Badanie kału w kierunku Vibrio cholerae	IB/BW-03 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i spektrometrią masową.	B	
25.	Oznaczenie antygenu GDH oraz toksyny A i B Clostridioides difficile w kale	IB/BW-03 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda immunoenzymatyczna	B	
26.	Badanie kału w kierunku Listeria	IB/BW-03 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i spektrometrią masową.	B	

27.	Identyfikacja serologiczna pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i>	IB/BW-03 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i spektrometrią masową.	B	
28.	Badanie makroskopowe kału na obecność członów tasiemców, larw i form dojrzałych obleńców	IB/SS – 01 wydanie 07 z dn. 02.01.2019 Metoda makroskopowa	B	
29.	Wykrywanie antygenu <i>Helicobacter pylori</i> w kale	IB/BW-03 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 metoda immunochromatograficzna	B	
30.	Badanie wymazu celofanowego na obecność <i>Enterobius vermicularis</i> (wymaz)	IB/SS – 01 wydanie 07 z dn. 02.01.2019 Metoda mikroskopowa	B	
31.	Badanie parazytologiczne kału	IB/SS – 01 wydanie 07 z dn. 02.01.2019 Metoda koproskopowa	B	
32.	Oznaczenie antygenu <i>Lambliia intestinalis</i>	PB/OM – 24 wydanie 04 z dn. 07.08.2012 Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	W	
33.	Diagnostyka serologiczna boreliozy metodą Elisa: wykrywanie p/ciał w klasie IgM wykrywanie p/ciał w klasie IgG	PB/OM – 22 wydanie 05 z dn. 19.01.2018 Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	W	
34.	Diagnostyka serologiczna boreliozy metodą Western blot: wykrywanie p/ciał w klasie IgM wykrywanie p/ciał w klasie IgG	PB/OM – 23 wydanie 04 z dn. 07.08.2012+aneks z dnia 19.01.2018 Metoda Western blot – test potwierdzenia	W	
35.	Diagnostyka Rotawirusów: wykrywanie antygenu w kale	IB/BW-01 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda immunochromatograficzna	B	
36.	Diagnostyka Adenowirusów: wykrywanie antygenu w kale	IB/BW-01 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda immunochromatograficzna	B	
37.	Diagnostyka Norowirusów: wykrywanie antygenu w kale	PB/OM – 26, wydanie 04 z dn. 26.08.2025 Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	A	
38.	Diagnostyka wirusów grypy A i B, RSV (wymaz z nosa, nosogardła, gardła)	IB/BW-01 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda molekularna Real Time PCR	B	
39.	Diagnostyka SARS-CoV-2 (wymaz z nosa, nosogardła, gardła)	IB/BW-01 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda molekularna Real Time PCR	B	
40.	Diagnostyka wirusów oddechowych: Adenowirus, Metapneumowirus & Bocawirus metodą PCR (wymaz z nosa, nosogardła, gardła)	IB/BW-01 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda molekularna Real Time PCR	B	
41.	Diagnostyka HAV metodą PCR (kał)	IB/BW-01 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda molekularna Real Time PCR	B	
42.	Diagnostyka Gastroenteritis Panel - 24 patogenów: Sapowirus, Adenowirus, <i>Giardia lamblia</i> , <i>Entamoeba histolytica</i> , <i>Cryptosporidium</i> spp., <i>Clostridium difficile</i> toxin B, <i>Plesiomonas shigelloides</i> , <i>Vibrio vulnificus</i> , <i>Cyclospora cayetanensis</i> , Astrovirus, Norowirus (GI/GII), Rotawirus, <i>Salmonella</i> spp., <i>Campylobacter</i> spp., <i>Vibrio</i>	IB/BW-01 wydanie 11 z dn. 27.08.2025 Metoda molekularna Real Time PCR	B	

	parahaemolyticus, Vibrio cholerae, Shigella/Enteroinvasive E.coli (EIEC), Enteroagregative E.coli (EAEC), Shiga toxin producing E.coli (STEC), Enteropathogenic E.coli (EPEC), Enterotoxigenic E.coli (ETEC), Yersinia enterocolitica, Clostridium difficile toxin A, Clostridium difficile Binary toxin A/B metodą PCR (kał)			
43.	Pobieranie wymazów w laboratorium	Instrukcja dotycząca pobierania i transportowania materiałów do badań mikrobiologicznych wykonywanych w Laboratoriach Badań Klinicznych WSSE w Opolu wydanie 09 z dn. 12.09.2025	B	
44.	Pobieranie krwi w laboratorium	Instrukcja pobierania i transportowania materiałów do badań mikrobiologicznych wykonywanych w Laboratoriach Badań Klinicznych WSSE w Opolu wydanie 09 z dn. 12.09.2025	B	
45.	Obecność drobnoustroju wskaźnikowego: Testy biologiczne (sporale)	PB/OM-14 wydanie 05 z dn. 18.09.2019 Metoda hodowlana	W	
46.	Badanie wymazów czystościowych z powierzchni	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 posiew, hodowla	B	
47.	Badanie jałowości powietrza metodą sedymentacyjną	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 posiew/hodowla Metoda ilościowa	B	
48.	Badanie czystości mikrobiologicznej powietrza w pomieszczeniach zamkniętych metodą zderzeniową	IB/BW-02 wydanie 09 z dn.01.03.2023 posiew/hodowla Metoda ilościowa	B	

2. Oddział Laboratoryjny w Kluczborku.

2.1. Badania fizykochemiczne wody.

L.p.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Mętność	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 Metoda nefelometryczna	A	
2.	Barwa	PN-EN ISO 7887:2012 +Ap1:2015-06, Metoda D, Metoda wizualna	A	
3.	Zapach	PN-EN 1622:2006 Metoda sensoryczna	W	
4.	Smak	PN-EN 1622:2006 Metoda sensoryczna	W	
5.	pH	PN-EN ISO 10523:2012 Metoda potencjometryczna	A	
6.	Przewodność elektryczna właściwa	PN-EN 27888:1999 Metoda konduktometryczna	A	
7.	Twardość ogólna	PN-ISO 6059:1999 Metoda miareczkowa	A	
8.	Jon amonu	PN-C-04576-4:1994		

		z wyłączeniem punktu 6b Metoda spektrofotometryczna	A	
9.	Azotyny	PN-EN 26777:1999 Metoda spektrofotometryczna	A	
10.	Azotany	PN-C-04576-08:1982 Metoda spektrofotometryczna	A	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana
11.	Chlorki	PN-ISO 9297:1994 Metoda miareczkowa	A	
12.	Żelazo	PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06 Metoda spektrofotometryczna	A	
13.	Utlenialność z KMnO ₄ (Indeks nadmanganianowy)	PN-EN ISO 8467:2001 Metoda miareczkowa	A	
14.	Wapń	PN-ISO 6058:1999 Metoda miareczkowa	A	
15.	Magnez	PN-C-04554-4:1999 Z obliczeń	A	
16.	Chlor wolny, Chlor ogólny	PB/BC-54 wydanie 03 z dn. 20.09.2023 na podstawie Visocolor 936220 i Visocolor 936221 Metoda spektrofotometryczna	A	
	Chlor związany	PB/BC-54 wydanie 03 z dn. 20.09.2023 na podstawie Visocolor 936220 i Visocolor 936221 Z obliczeń	A	
17.	Chloraminy	IB/BC-24 wydanie 01 z dn. 15.01.2025 Z obliczeń	W	
18.	Potencjał redox (oksydoredukcyjny) przy elektrodzie Ag/AgCl 3,5mol/l KCl	PB/BC-55 wydanie 03 z dn. 02.10.2023 Metoda potencjometryczna	A	

2.2. Badania mikrobiologiczne wody.

L.p.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C	PN – EN ISO 6222:2004 Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	E	
2.	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36°C	PN- EN ISO 6222:2004 Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	E	
3.	Bakterie grupy coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	E	
4.	Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	E	
5.	Enterokoki (paciorkowce kałowe)	PN- EN ISO 7899-2:2004 Metoda filtracji membranowej	E	
6.	Pseudomonas aeruginosa	PN-EN ISO 16266:2009 Metoda filtracji membranowej	E	
7.	Gronkowce koagulazo-dodatnie	Metodyka PZH ZHK:2007 Metoda filtracji membranowej	E	
8.	Bakterie grupy coli	PN-EN ISO 9308-2:2014-06 Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby	W	
9.	Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-2:2014-06 Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby	W	
10.	Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-3:2002 Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (metoda zminiaturyzowana)	E	

2.3. Badania fizykochemiczne żywności.

L.p.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Zawartość ekstraktu (przetwory owocowe, warzywne)	PN-A-75101-02:1990 Metoda refraktometryczna	B	
2.	Kwasowość ogólna (przetwory owocowo-warzywne)	PN-A-75101-04:1990 Metoda miareczkowa	B	
3.	Oznaczanie pH - soki owocowe i warzywne	PN-EN 1132:1999 Metoda potencjometryczna	B	
4.	Oznaczanie zawartości chlorków (przetwory owocowo-warzywne)	PN-A-75101-10:1990 Metoda miareczkowa	B	
5.	Liczba kwasowa i kwasowość (w tłuszczach zwierzęcych i roślinnych)	PN-EN ISO 660:2010 (pkt.9.1.) Metoda miareczkowa	A	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana
6.	Liczba nadtlenkowa (w tłuszczach zwierzęcych i roślinnych)	PN-EN ISO-3960:2012 Metoda miareczkowa	A	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana
7.	Zawartość jodu w soli	PB/BC-49 wydanie 01 z dn. 12.03.2012 Metoda spektrofotometryczna	A	
8.	Oznaczanie zawartości ditiokarbaminianów (próbki żywności pochodzenia roślinnego)	PN-EN 12396-1: 2002 Metoda spektrofotometryczna	A	
9.	Oznaczanie zawartości ditiokarbaminianów (próbki żywności pochodzenia roślinnego)	PN-EN 12396-3: 2002 Metoda ksantogenianowa z wykorzystaniem spektrometrii UV	A	
10.	Badania organoleptyczne i oznaczanie kwasowości ogólnej, wilgotności, soli (pieczywo)	PN-A-74108: 1996 Metoda miareczkowa Metoda wagowa	B	
11.	Oznaczanie popiołu całkowitego (ziarno zbóż i przetwory zbożowe)	PN-ISO 2171:1994 Metoda wagowa	B	
12.	Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl (ziarno zbóż i przetwory zbożowe)	PN-ISO 2171:1994 Metoda wagowa	B	
13.	Ziarno zbóż i przetwory zbożowe. Oznaczanie glutenu mokrego	PN-A-74043-3:1994 Metoda wagowa	B	
14.	Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników i ich pozostałości	PN-A-74016:1974	B	
15.	Oznaczanie wilgotności/zawartości suchej masy	zgodnie z obowiązującą normą dla danego produktu	B	
16.	Badania makroskopowe	zgodnie z obowiązującą normą dla danego produktu	B	
17.	Ocena organoleptyczna	zgodnie z obowiązującą normą dla danego produktu	B	
18.	Znakowanie	zgodnie z obowiązującymi rozporządzeniami	B	

2.4. Badania mikrobiologiczne żywności i próbek środowiskowych.

Lp.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Obecność pałeczek Salmonella spp. Żywność: - Surowe mleko i produkty z mleka surowego - Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej - Surowe mięso i gotowe do przyrządzenia produkty mięsne (RTC) (z wyjątkiem drobiu) - Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) - Surowe mięso drobiowe i gotowe do przyrządzenia produkty drobiowe (RTC) - Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) - Jaja i produkty jajeczne - Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) - Produkty rybne i owoce morza RTE i RTRH - Świeże produkty: warzywa i owoce - Przetworzone owoce i warzywa - Suszone owoce, orzechy, płatki, nasiona i warzywa - Preparaty dla niemowląt - Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze - Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszarów produkcji żywności lub pasz)	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym* <i>* Potwierdzenie serologiczne wykonuje Laboratorium Badań Klinicznych w Kluczborku</i>	E	
2.	Obecność Listeria monocytogenes Żywność: -wymaz z powierzchni - Surowe mleko i produkty z mleka surowego - Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej - Surowe mięso i gotowe do przyrządzenia produkty mięsne (RTC) (z wyjątkiem drobiu) - Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) - Surowe mięso drobiowe i gotowe do przyrządzenia produkty drobiowe (RTC) - Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) - Jaja i produkty jajeczne	PN-EN ISO 11290-1:2017-07 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	E	

	-Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) - Produkty rybne i owoce morza RTE i RTRH - Świeże produkty: warzywa i owoce - Przetworzone owoce i warzywa - Suszone owoce, orzechy, płatki, nasiona i warzywa - Preparaty dla niemowląt - Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze - Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszarów produkcji żywności lub pasz)			
3.	Ogólna liczba drobnoustrojów Żywność: Mleko i przetwory mleczne Mięso i przetwory mięsne Przetwory zbożowo-mączne Zioła i przyprawy Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Zioła i przyprawy	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +A1:2022-06 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	E	
4.	Liczba bakterii z grupy coli Żywność: Mleko i przetwory mleczne Mięso i przetwory mięsne Koncentraty spożywcze Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Napoje bezalkoholowe Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	PN-ISO 4832:2007 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	E	
5.	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus) Żywność: Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmazeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 +A1:2024-02 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	E	
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus) Żywność: Mięso i produkty mięsne Drób i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 +A1:2024-02 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	E	
6.	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne	PN-EN ISO 7932:2005 +A1:2020-09 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	E	

	Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Koncentraty spożywcze Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Substytuty mięsa Substytuty nabiału			
7.	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Żywność: Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Koncentraty spożywcze Tłuszcze zwierzęce i roślinne Przetwory zbożowo-mączne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm ² -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk	PN-ISO 7251:2006 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	E	
8.	Liczba β-glukuronidazo- dodatnich Escherichia coli Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) Tłuszcze zwierzęce i roślinne Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety	PN-ISO 16649-2:2004 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	E	
	Liczba β-glukuronidazo- dodatnich Escherichia coli Próbki środowiskowe	PN-ISO 16649-2:2004 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	W	
9.	Liczba Listeria monocytogenes Żywność: Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	E	

	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego			
10.	Liczba Enterobacteriaceae Żywność: Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Mięso i przetwory mięsne Zioła i przyprawy Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	PN-EN ISO 21528-2:2017-08 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	E	
11.	Obecność Enterobacteriaceae Żywność: Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	PN-EN ISO 21528-1:2017-08 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	E	

2.5. Badania materiału klinicznego i sporali.

L.p.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1.	Obecność i identyfikacja pałeczek z rodzaju Salmonella i Shigella (kał, wymaz z odbytu)	PB/OM – 05, wydanie 06 z dn. 23.09.2025 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	A	
2.	Obecność i identyfikacja patogennych pałeczek jelitowych: Escherichia coli i Yersinia spp. (kał, wymaz z odbytu)	PB/OM – 17, wydanie 08 z dn. 23.09.2025 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	A	
3.	Antybiogram z wyizolowanego szczepu Salmonella lub Shigella	IB/BW-02 wydanie 09 z dn. 01.03.2023 Metoda dyfuzyjno-krażkowa	B	
4.	Badanie makroskopowe kału na obecność członów tasiemców, larw i form dojrzałych obleńców	IB/SS-01 wydanie 07 z dn. 02.01.2019 Metoda makroskopowa	B	
5.	Badanie wymazu celofanowego na obecność jaj owsików (Enterobius vermicularis)	IB/SS-01 wydanie 07 z dn. 02.01.2019 Metoda mikroskopowa	B	
6.	Badanie parazytologiczne kału	IB/SS-01 wydanie 07 z dn. 02.01.2019 Metoda koproskopowa	B	
7.	Obecność drobnoustroju wskaźnikowego: Testy biologiczne (spore)	PB/OM-14 wydanie 05 z dn. 18.09.2019 Metoda hodowlana	W	
8.	Badanie w kierunku dermatofitów	IB/OK – 01 wydanie 01 z dn. 13.08.2014 Metoda hodowlana Metoda mikroskopowa	B	

3. Oddział Laboratoryjny w Kędzierzynie - Koźlu.

3.1. Badania fizykochemiczne wody.

L.p.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Barwa	PN-EN ISO 7887: 2012 +Ap1:2015-06, Metoda D, Metoda wizualna	A	
2.	Mętność	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 Metoda nefelometryczna	A	
3.	pH	-PN-EN ISO 10523: 2012 Metoda potencjometryczna	A	
4.	Przewodność elektryczna właściwa	PN-EN 27888: 1999 Metoda konduktometryczna	A	
5.	Zapach	PN-EN 16222:2006 Metoda organoleptyczna	W	
6.	Smak	PN-EN 16222:2006 Metoda organoleptyczna	W	
7.	Twardość ogólna	PN-ISO 6059: 1999 Metoda miareczkowa	A	
8.	Magnez	PN-C-04554-4:1999 Z obliczeń	A	
9.	Wapń	PN-ISO 6058: 1999 Metoda miareczkowa	A	
10.	Jon amonu	PN-C-04576-4: 1994 z wyłączeniem pkt 6b Metoda spektrofotometryczna	A	
11.	Azotany	PN-C-04576-08:1982 Metoda spektrofotometryczna	A	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana
12.	Azotyny	PN-EN 26777: 1999 Metoda spektrofotometryczna	A	
13.	Chlorki	PN-ISO 9297: 1994 Metoda miareczkowa	A	
14.	Żelazo	PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06 Metoda spektrometryczna	A	
15.	Fluorki	PB/BC-30 wydanie 02 z dn. 04.02.2008 Metoda potencjometryczna	A	
16.	Utlenialność z KMnO ₄ (Indeks nadmanganianowy)	PN-EN ISO 8467: 2001 Metoda miareczkowa	A	
17.	Chlor wolny, Chlor ogólny	PB/BC-54 wydanie 03 z dn. 20.09.2023 na podstawie Visocolor 936220 i Visocolor 936221 Metoda spektrofotometryczna	A	
	Chlor związany	PB/BC-54 wydanie 03 z dn. 20.09.2023 na podstawie Visocolor 936220 i Visocolor 936221 Z obliczeń	A	
18.	Chloraminy	IB/BC-24 wydanie 01 z dn. 15.01.2025 Z obliczeń	W	
19.	Potencjał redox (oksydoredukcyjny) przy elektrodzie Ag/AgCl 3,5 mol/l KCl	PB/BC-55 wydanie 03 z dn. 02.10.2023 Metoda potencjometryczna	A	

3.2. Badania mikrobiologiczne wody.

L.p.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Bakterie grupy coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	E	
2.	Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04 Metoda filtracji membranowej	E	
3.	Enterokoki (paciorkowce kałowe)	PN-EN ISO 7899-2:2004 Metoda filtracji membranowej	E	
4.	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C	PN-EN ISO 6222:2004 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	E	
5.	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36°C	PN-EN ISO 6222:2004 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	E	
6.	Pseudomonas aeruginosa	PN-EN ISO 16266:2009 Metoda filtracji membranowej	E	
7.	Gronkowce koagulazo-dodatnie	Metodyka PZH ZHK:2007 Metoda filtracji membranowej	E	
8.	Clostridia redukujące siarczyny (łącznie z przetrwalnikami)	PN-EN 26461-2: 2001 Metoda filtracji membranowej	W	
9.	Bakterie grupy coli	PN-EN ISO 9308-2:2014-06 Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby	E	
10.	Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-2:2014-06 Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby	E	
11.	Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-3:2002 Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (metoda zmminiuryzowana)	E	

3.3. Badania fizykochemiczne żywności.

L.p.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Zawartość azotanów i azotynów w mięsie i przetworach mięsnych	PB/BC-35 wydanie 01 z dn. 02.07.2007 Metoda spektrofotometryczna	A	
2.	Zawartość fosforu ogólnego w mięsie i przetworach mięsnych	PN-A-82060: 1999 Metoda wagowa	A	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana
3.	Zawartość fosforu dodanego w mięsie i przetworach mięsnych	PN-A-82060: 1999 Z obliczeń	A	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana
4.	Zawartość azotanów i azotynów w owocach, warzywach i ich przetworach	PN-A-75112:1992 Metoda spektrofotometryczna	A	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana
5.	Zawartość dwutlenku siarki (SO ₂) w przetworach warzywnych	PN-A-75101-23: 1990 z wyłączeniem punktu 2.3.a i 3. +Az 2:2002 Metoda miareczkowa	A	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana
6.	Zawartość dwutlenku siarki (SO ₂) w winach i miodach pitnych	PN-A-79120-10: 1990 Metoda miareczkowa	A	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana

7.	Zawartość azotanów i azotynów w mleku i przetworach mlecznych	PN-EN ISO 14673-1: 2004 +Apl:2007 Metoda spektrofotometryczna	A	
8.	Zawartość azotu ogólnego i przeliczenie na białko	PN-75/A-04018 Metoda miareczkowa	A	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana
9.	Zawartość dwutlenku siarki (SO ₂) w suszonych owocach	PN-EN-1988-1: 2001 Metoda miareczkowa po destylacji	A	
10.	Zawartość dwutlenku siarki w przetworach owocowych	PN-A-75101-23: 1990 Z wyłączeniem punktu 2.3.a i 3. Az 2:2002 Metoda miareczkowa	W	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana
11.	Oznaczenie zawartości fosforu ogólnego w produktach spożywczych	PN-A-82060: 1999 Metoda wagowa	W	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana
12.	Zawartość fosforu dodanego w produktach spożywczych	PN-A-82060: 1999 Metoda obliczeniowa	W	w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana

3.4. Badania mikrobiologiczne żywności.

Lp.	Rodzaj oznaczenia / pomiaru	Metoda badawcza	Status oznaczenia / pomiaru	Uwagi
1	2	3	4	5
1.	Obecność pałeczek Salmonella spp. Żywność: - Surowe mleko i produkty z mleka surowego - Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej - Surowe mięso i gotowe do przyrządzenia produkty mięsne (RTC) (z wyjątkiem drobiu) - Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) - Surowe mięso drobiowe i gotowe do przyrządzenia produkty drobiowe (RTC) - Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) - Jaja i produkty jajeczne - Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) - Produkty rybne i owoce morza RTE i RTRH - Świeże produkty: warzywa i owoce - Przetworzone owoce i warzywa - Suszone owoce, orzechy, płatki, nasiona i warzywa - Preparaty dla niemowląt - Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze - Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszarów produkcji żywności lub pasz)	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym* <i>* Potwierdzenie serologiczne wykonuje Pracownia Bakteriologii</i>	E	

2.	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Żywność: - Surowe mleko i produkty z mleka surowego - Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej - Surowe mięso i gotowe do przyrządzenia produkty mięsne (RTC) (z wyjątkiem drobiu) - Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) - Surowe mięso drobiowe i gotowe do przyrządzenia produkty drobiowe (RTC) - Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) - Jaja i produkty jajeczne - Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) - Produkty rybne i owoce morza RTE i RTRH - Świeże produkty: warzywa i owoce - Przetworzone owoce i warzywa - Suszone owoce, orzechy, płatki, nasiona i warzywa - Preparaty dla niemowląt - Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze - Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszarów produkcji żywności lub pasz)	PN-EN ISO 11290-1:2017-07 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	E	
3.	Ogólna liczba drobnoustrojów Żywność: Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) Koncentraty spożywcze Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Napoje niegazowane	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 Apl:2016-11 +A1:2022-06 Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	E	

	Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm² -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk		W	
4.	Liczba bakterii z grupy coli Żywność: - Mięso i przetwory mięsne - Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory - Ryby i przetwory rybne - Mleko i przetwory mleczne - Przetwory zbożowo-mączne - Wyroby cukiernicze i ciastkarskie - Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) - Koncentraty spożywcze - Zioła i przyprawy - Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe - Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) - Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego - Suplementy diety - Napoje niegazowane	PN-ISO 4832:2007 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	E	
	Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm² -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk		W	
5.	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus) Żywność: - Mięso i przetwory mięsne - Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory - Ryby i przetwory rybne - Mleko i przetwory mleczne - Przetwory zbożowo-mączne - Wyroby cukiernicze i ciastkarskie - Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) - Koncentraty spożywcze - Zioła i przyprawy - Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe - Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) - Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego - Suplementy diety	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 +A1:2024-02 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	E	
	Żywność: Mięso i przetwory mięsne	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 +A1:2004-02	E	

	Drób i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)		
6.	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Żywność: Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Substytuty mięsa Substytuty nabiału	PN-EN ISO 7932:2005 +A1:2020-09 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	E	
7.	Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> Żywność: Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) Koncentraty spożywcze Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm ² -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk	PN-ISO 7251:2006 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	E	
8.	Liczba β-glukuronidazo- dodatnich <i>Escherichia coli</i> Żywność: Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)	PN-ISO 16649-2:2004 Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	E	

	Koncentraty spożywcze Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmazeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety			
	Liczba β -glukuronidazo- dodatnich <i>Escherichia coli</i> Próbki środowiskowe	PN-ISO 16649-2:2004 Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	W	
9.	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Żywność: Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) Koncentraty spożywcze Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmazeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Substytuty mięsa Substytuty nabiału	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	E	
10.	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Żywność: Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) Koncentraty spożywcze Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmazeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety	PN-ISO 21528-2:2017-08 Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	E	

	Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywności: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm ² -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk		W	
11.	Obecność Enterobacteriaceae Żywność: Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) Koncentraty spożywcze Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety	PN-ISO 21528-1:2017-08 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	E	
12.	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus) Żywność i próbki środowiskowe	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	W	
13.	Ogólna liczba mezofilnych mikroorganizmów tlenowych Kosmetyki	PN-EN ISO 21149:2017-07+A1:2023-01	B	
14.	Liczba drożdży i pleśni Kosmetyki	PN-EN ISO16212:2017-08/A1:2023-01	B	
15.	Escherichia coli Kosmetyki	PN-EN ISO 21150:2016-01+A1:2023-03	B	
16.	Pseudomonas aeruginosa Kosmetyki	PN-EN ISO 22717:2016-01+A1:2023-03	B	
17.	Staphylococcus aureus Kosmetyki	PN-EN ISO 22718:2016 01 +A1:2023-01	B	

Objaśnienia dotyczące statusu badania/oznaczenia/pomiaru:

A – badanie (lub parametr/cecha badana) akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji, nr akredytacji AB 519 w ramach stałego zakresu akredytacji.

E – badanie (lub parametr/cecha badana) akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji, nr akredytacji AB 519 w ramach elastycznego zakresu akredytacji.

Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w Zakresie Akredytacji nr AB 519 przyznanym przez Polskie Centrum Akredytacji. Aktualna „Lista akredytowanych działań (badań) prowadzonych w ramach zakresu elastycznego” jest dostępna na stronie internetowej WSSE w Opolu.

Badania/oznaczenie/pomiary nieakredytowane: W – metoda zwalidowana

B – badanie objęte systemem zarządzania jakością

DYREKTOR
Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej
w Opolu
dr n. med. Anna Matejuk