


**ZAKRES AKREDYTACJI  
LABORATORIUM BADAWCZEGO  
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY  
Nr/No. AB 552**

wydany przez / issued by  
**POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI**  
01-382 Warszawa, ul. Szczętkarska 42

Wydanie/Issue 24 z/of 02.09.2025

|   |   |
|---|---|
|  <p style="text-align: center;">AB 552</p>   | <p>Nazwa i adres</p> <p style="text-align: center;"><b>WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA<br/>W KIELCACH</b><br/>ul. Jagiellońska 68<br/>25-734 Kielce</p>  |
| <p><b>Kod identyfikacyjny /<br/>Identification code<sup>1)</sup></b></p>  | <p><b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- A/5</li> <li>- B/1; B/22</li> <li>- C/1; C/9; C/12; C/21;<br/>C/22; C/28; C/33;<br/>C/42; C/49</li> <li>- C/29/P</li> <li>- C/33/P</li> <li>- N/1, N/14; N/28;<br/>N/33</li> <li>- N/29/P</li> <li>- N/33/P</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Badania akustyczne obiektów budowlanych/ Acoustic tests of building items</li> <li>- Badania biologiczne i biochemiczne produktów rolnych, żywności / Biological and biochemical tests of agricultural products, food</li> <li>- Badania chemiczne produktów rolnych, powietrza, szkła i ceramiki, wyrobów z tworzyw sztucznych i gumy, żywności, wody, środowiska pracy (czynniki szkodliwe-powietrze); kosmetyków, wyrobów opakowaniowych / Chemical tests of agricultural products, air, glass and ceramics, plastic and rubber products, food, water, working environment (harmful factors - air), cosmetics, packaging materials</li> <li>- Badania chemiczne i pobieranie próbek wody do spożycia / Chemical tests and sampling of drinking water</li> <li>- Badania chemiczne i pobieranie próbek - środowisko pracy (czynniki szkodliwe – powietrze) / Chemical tests and sampling of working environment (harmful factors – air)</li> <li>- Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, wyposażenia medycznego, wody, środowiska pracy (czynniki szkodliwe – powietrze) / Test of physical properties of medical equipment, water, working environment (harmful factors – air)</li> <li>- Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi / Tests of physical properties and sampling of drinking water</li> <li>- Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek środowiska pracy (czynniki szkodliwe – powietrze) / Tests of physical properties and sampling of working environment (harmful factors – air)</li> </ul> |

Wersja strony/Page version: A

<sup>1)</sup> Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl) /  
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

**HANNA TUGI**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 552 z dnia 05.11.2020 r.  
Cykl akredytacji od 28.10.2024 r. do 14.11.2028 r.

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


This document is an annex to accreditation certificate No. AB 552 of 05.11.2020  
Accreditation cycle from 28.10.2024 to 14.11.2028

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**ZAKRES AKREDYTACJI  
LABORATORIUM BADAWCZEGO  
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY  
Nr/No. AB 552**

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

Wydanie/Issue 24 z/of 02.09.2025

|  |  |
|--|--|
|  <p style="text-align: center;">AB 552</p>  | <p>Nazwa i adres</p> <p style="text-align: center;"><b>WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA<br/>W KIELCACH</b><br/>ul. Jagiellońska 68<br/>25-734 Kielce</p>   |
| <p><b>Kod identyfikacyjny /<br/>Identification code <sup>1)</sup></b></p>  | <p><b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b></p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- K/1; K/3; K/22; K/28; K/29; K/57</li> <li>- K/28/P; K/29/P</li> <li>- G/33; G/34</li> <li>- O/1; O/22; O/28; O/55</li> <li>- Q/1; Q/21; Q/22; Q/28; Q/29; Q/49</li> <li>- Q/29/P</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektów obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of agricultural products, biological items and materials for testing, food, water, drinking water, objects from food production area</li> <li>- Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek wody, wody do spożycia przez ludzi / Microbiological tests and sampling of water, drinking water</li> <li>- Badania dotyczące inżynierii środowiska (środowiskowe i klimatyczne) środowiska pracy (czynniki szkodliwe i uciążliwe – hałas, drgania, pole elektromagnetyczne, oświetlenie, mikroklimat, hałas – dobór ochronników słuchu), środowiska ogólnego (czynniki fizyczne –pole elektromagnetyczne)/ Tests concerning environmental engineering (environmental and climatic) of working environment (harmful and nuisance factors – noise, vibrations, electromagnetic fields, lighting, microclimate, noise – selection of protectors), general environment (physical factors – electromagnetic fields)</li> <li>- Badania radiochemiczne i promieniowania produktów rolnych, żywności, wody, paszy dla zwierząt / Radiochemical tests and tests of radiation of agricultural products, food, water, animal feedstuffs</li> <li>- Badania sensoryczne produktów rolnych, wyrobów z tworzyw sztucznych i gumy, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, materiałów opakowaniowych / Sensory tests of agricultural products, plastic and rubber products, food, water, drinking water, packing materials</li> <li>- Badania sensoryczne i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi / Sensory tests and sampling of drinking water</li> </ul> |

Wersja strony/Page version: A

<sup>1)</sup> Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl) /  
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

**HANNA TUGI**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 552 z dnia 05.11.2020 r.  
Cykl akredytacji od 28.10.2024 r. do 14.11.2028 r.

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

This document is an annex to accreditation certificate No. AB 552 of 05.11.2020  
Accreditation cycle from 28.10.2024 to 14.11.2028

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

| <b>DZIAŁ LABORATORYJNY</b><br><b>Oddział Badań Żywności, Żywnienia i Produktów Kosmetycznych</b><br>ul. Jagiellońska 68, 25-734 Kielce   |  |   |
|--|--|---|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>   | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>   | <b>Dokumenty odniesienia</b>                |
| Owoce, warzywa i ich przetwory, w tym produkty dla niemowląt i małych dzieci   | Zawartość azotanów i azotynów<br>Zakres:<br>azotany (3,0 – 14000) mg/kg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup><br>azotyny (0,7 – 3,0) mg/kg NaNO <sub>2</sub><br>Metoda spektrofotometryczna | PN-92/A-75112 p.3                           |
| Mleko i przetwory mleczne, mleczno- zbożowe, zbożowe, w tym produkty dla niemowląt i małych dzieci   | Zawartość azotanów i azotynów<br>Zakres:<br>azotyny (0,7 – 9,0) mg/kg NaNO <sub>2</sub><br>azotany (3,0 – 400) mg/kg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup><br>Metoda spektrofotometryczna   | PN-EN ISO 14673-1:2004                      |
| Mięso i przetwory mięsne   | Zawartość azotanów i azotynów<br>Zakres:<br>azotany (3,0 – 400) mg/kg NaNO <sub>3</sub><br>azotyny (0,7 – 200) mg/kg NaNO <sub>2</sub><br>Metoda spektrofotometryczna              | PB/LBZ/19<br>wydanie 2 z dnia 05.02.2020 r. |
| Przetwory mięsne   | Zawartość fosforu całkowitego i dodanego wyrażono jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub><br>Zakres: (0,20 – 10) g/kg<br>Metoda wagowa  | PN-A-82060:1999                             |
| - mięso, podroby i produkty mięsne<br>- drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i produkty jajeczne<br>- ryby, owoce morza i ich przetwory<br>- mleko i przetwory mleczne<br>- ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne<br>- wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>- owoce, warzywa, grzyby, przetwory owocowe, warzywne i grzybowe oraz warzywno-mięsne<br>- koncentraty spożywcze<br>- wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>- posiłki<br>- suplementy diety | Zawartość azotu<br>Zakres: azot (0,03 – 16) %<br>Metoda miareczkowa<br><br>Zawartość białka<br>(z obliczeń)  | PB/LBZ/12<br>wydanie 2 z dnia 05.02.2020 r. |
| - mięso, podroby i produkty mięsne<br>- drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i produkty jajeczne<br>- ryby, owoce morza i ich przetwory<br>- mleko i przetwory mleczne<br>- ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne   | Zawartość wody<br>Zakres: (0,1 – 95) g/100 g<br>Metoda wagowa  | PB/LBZ/35<br>wydanie 2 z dnia 05.02.2020 r. |
| - wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>- owoce, warzywa, grzyby, przetwory owocowe, warzywne i grzybowe oraz warzywno-mięsne<br>- koncentraty spożywcze<br>- wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>- posiłki   | Zawartość popiołu<br>Zakres: (0,1 – 20) g/100 g<br>Metoda wagowa   | PN ISO 936:2000                             |
|  | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,1 – 80) g/100 g<br>Metoda wagowa  | PB/LBZ/06<br>wydanie 2 z dnia 05.02.2020 r. |
|  | Zawartość soli<br>Zakres: (0,02 – 7,31) g/100 g<br>Metoda miareczkowa  | PN-73/A-82112                               |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób   | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda  | Dokumenty odniesienia         |
|---|---|-------------------------------|
| <b>Sól kuchenna</b>   | Zawartość jodku potasu<br>Zakres: (5,0 – 750) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna  | PN-80/C-84081.35              |
| <b>Oleje oraz tłuszcze roślinne i zwierzęce</b>                                     | Liczba nadtlenkowa<br>Zakres: (0,80 – 21) milirówn. tlenu aktywnego/kg<br>Metoda miareczkowa  | PN-EN ISO 3960:2017-03        |
|   | Liczba kwasowa<br>Zakres: (0,05 – 30,0) KOH mg/g<br>Metoda miareczkowa  | PN-EN ISO 660:2021-03         |
| <b>Materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością</b> | Migracja globalna przez całkowite zanurzenie / z zastosowaniem torebki / z zastosowaniem komory pomiarowej / przez napełnienie do płynów modelowych i mediów substytucyjnych<br>Zakres:<br>woda (0,7 – 40) mg/dm <sup>2</sup><br>(4,2 – 240) mg/kg<br>3% kwas octowy (1,1 – 40) mg/dm <sup>2</sup><br>(6,6 – 240) mg/kg<br>10% etanol (0,9 – 40) mg/dm <sup>2</sup><br>(5,4 – 240) mg/kg<br>20% etanol (1,2 – 40) mg/dm <sup>2</sup><br>(7,2 – 240) mg/kg<br>50% etanol (1,1 – 40) mg/dm <sup>2</sup><br>(6,6 – 240) mg/kg<br>95% etanol (1,0 – 40) mg/dm <sup>2</sup><br>(6,0 – 240) mg/kg<br>izooktan (0,8 – 40) mg/dm <sup>2</sup><br>(4,8 – 240) mg/kg<br><br>Metoda wagowa | PN EN 1186-3:2023-01          |
| <b>Napoje spirytusowe wódka z owoców pestkowych</b>                                 | Stężenie cyjanowodoru<br>Zakres: (0,006 – 7,5) g/hektolitr alkoholu 100 % obj.<br>Metoda spektrofotometryczna   | PN-A-79529-13:2005 p. 5.1     |
| <b>Napoje spirytusowe i spirytus butelkowany</b>                                    | Stężenie metanolu<br>Zakres: (10 – 2000) g/hektolitr alkoholu 100 %obj.<br>Metoda spektrofotometryczna  | PN-A-79529-7:2005 p. 5.3      |
| <b>Tłuszcz smaźalniczy</b>  | Zawartość związków polarnych<br>Zakres: (3,6 – 45)%<br>Metoda wagowa  | PN-EN ISO 8420:2004 + AC:2008 |
| <b>Warzywa<br/>Mięso</b>  | Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O157, O111, O26, O103, O145, O104:H4<br>Metoda Real - time PCR  | ISO/TS 13136:2012             |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób  | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda   | Dokumenty odniesienia  |
|--|---|--|
| - mięso, podroby i produkty mięsne<br>- drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i produkty jajeczne<br>- ryby, owoce morza i ich przetwory<br>- mleko i przetwory mleczne<br>- ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne<br>- wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>- owoce, warzywa, grzyby, przetwory owocowe, warzywno i grzybowe oraz warzywno-mięsne<br>- koncentraty spożywcze<br>- wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>- posiłki | Zawartość węglowodanów ogółem (z obliczeń)<br><br>Wartość energetyczna (z obliczeń)                     | PB/LBZ/04<br>wydanie 2 z dnia 05.02.2020 r.<br><br>PB/LBZ/04<br>wydanie 2 z dnia 05.02.2020 r. |
| - ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne<br>- wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>- owoce, warzywa, grzyby, przetwory owocowe, warzywno i grzybowe oraz warzywno-mięsne<br>- koncentraty spożywcze<br>- surowce i przetwory zielarskie, przyprawy<br>- kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe,<br>- nasiona roślin strączkowych<br>- ziarna roślin oleistych<br>- orzechy   | Obecność szkodników i ich pozostałości<br>Metoda wizualna i przesiewowa                                 | PB/LBZ/11<br>wydanie 2 z dnia 05.02.2020 r.  |
| - mleko i przetwory mleczne<br>- ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne<br>- wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>- owoce, warzywa, grzyby, przetwory owocowe, warzywno i grzybowe oraz warzywno-mięsne<br>- napoje bezalkoholowe<br>- koncentraty spożywcze<br>- kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br>- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego  | Zawartość witaminy C<br>Zakres: (1,2 –500) mg/100g<br>(1,2 –500) mg/100ml<br>Metoda miareczkowa         | PN-A-04019:1998  |
| - suplementy diety   | Zawartość witaminy C<br>Zakres: (1,2 – 100000) mg/100g<br>(1,2 – 100000) mg/100ml<br>Metoda miareczkowa | PN-A-04019:1998  |
| - ziarna zbóż  | Zawartość przetrwalników buławinki czarwonej<br>Zakres: (0,10 – 5,00) g/kg<br>Metoda wagowa             | PN-R-74015:1994  |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób   | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda                                    | Dokumenty odniesienia |
|---|---|-----------------------|
| <b>Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi</b> | Smak i zapach przekazywany przy bezpośrednim kontakcie<br><br>Metoda trójkątowa | DIN 10955:2004        |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób  | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda   | Dokumenty odniesienia                          |
|--|---|--|
| Żywność <sup>E</sup>   | Wygląd ogólny<br>Barwa<br>Zapach<br>Smak<br>Konsystencja / tekstura<br><br>Prosty test opisowy  | PB/LBŻ/29                                      |
| Żywność <sup>E</sup>   | Zawartość dwutlenku siarki<br>Metoda miareczkowa  | PB/LBZ/30                                      |
| Żywność <sup>E</sup><br>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz | Obecność drobnoustrojów chorobotwórczych i wskaźnikowych<br>Metoda hodowlana  | Normy, Procedury opracowane przez laboratorium |
|  | Obecność drobnoustrojów chorobotwórczych i wskaźnikowych<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                 |  |
|  | Obecność i identyfikacja drobnoustrojów chorobotwórczych i wskaźnikowych<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym |  |
|  | Liczba drobnoustrojów chorobotwórczych i wskaźnikowych<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)   |  |
|  | Liczba drobnoustrojów chorobotwórczych i wskaźnikowych<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)  |  |
|  | Obecność drobnoustrojów chorobotwórczych i wskaźnikowych<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym                 |  |

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

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:<br/>Tłoczywa melaminowo-<br/>formaldehydowe</b> | Migracja specyficzna formaldehydu do wodnych płynów modelowych<br>Zakres: 2,3 – 30 mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna z użyciem acetyloacetonu<br>Zakres: 2,0 – 30 mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna z użyciem kwasu chromotropowego | PB/LBZ/02<br>wydanie 2 z dnia 05.02.2020 r.                              |
| <b>Produkty kosmetyczne</b>  | Zawartość formaldehydu<br>Zakres: (0,002 – 0,250)%<br>Metoda spektrofotometryczna   | Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn.19.03.2020r.<br>(Dz.U.2020,poz.931) |

Wersja strony: A



| <b>DZIAŁ LABORATORYJNY</b><br><b>Oddział Badań Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych</b><br><b>Oddział Badań Instrumentalnych</b><br>ul. Jagiellońska 68, 25-734 Kielce  |  |                                  |
|---|--|----------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>  | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>   | <b>Dokumenty odniesienia</b>     |
| - napoje bezalkoholowe(gazowane, niegazowane, soki, syropy)   | Zawartość witaminy C<br>Zakres:<br>(3,5 – 100) mg/100g<br>(3,5 – 100) mg/100ml<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)   | PN-EN 14130:2004                 |
| <b>Produkty stałe:</b><br>- ryby, owoce morza i ich przetwory<br>- mleko i przetwory mleczne<br>- ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne<br>- wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>- owoce, warzywa, grzyby, przetwory owocowe, warzywne i grzybowe oraz warzywno-mięsne<br>- oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>- koncentraty spożywcze<br>- majonezy, musztardy i sosy<br>- wyroby garmazeryjne i kulinarne<br>- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>- suplementy diety | Zawartość kwasu sorbowego, kwasu benzooesowego, aspartamu, acesulfamu K, sacharyny<br>Zakres:<br>kwas sorbowy (25,0 – 4500) mg/kg<br>kwas (10,0 – 5000) mg/kg<br>benzoesowy<br>aspartam (15,0 – 8500) mg/kg<br>acesulfam K (12,5 – 2500) mg/kg<br>sacharyna (12,0 – 4000) mg/kg<br><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)                  | PN-EN 12856:2002                 |
| <b>Produkty płynne:</b><br>- napoje alkoholowe i bezalkoholowe<br>- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>- suplementy diety   | Stężenie kwasu sorbowego, kwasu benzooesowego, aspartamu, acesulfamu K, sacharyny, kofeiny<br>Zakres:<br>kwas sorbowy (1,0 – 540) mg/l<br>kwas (0,4 – 600) mg/l<br>benzoesowy<br>aspartam (3,0 – 1700) mg/l<br>acesulfam K (2,5 – 500) mg/l<br>sacharyna (2,4 – 800) mg/l<br>kofeina (80 – 400) mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS) | PN-EN 12856:2002                 |
| <b>Suplementy diety</b>   | Zawartość kofeiny<br>Zakres: (25 – 900) mg/porcję<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)<br><br>Zawartość kofeiny w produkcie (z obliczeń)  | PN-EN 12856:2002                 |
| - sproszkowana papryka i produkty na bazie papryki<br>- przyprawy curry, kurkuma  | Zawartość barwników:<br>Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV, Para-Red<br>Zakres: (0,5 – 2500) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)   | Wydawnictwo Metodyczne PZH, 2004 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób  | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda  | Dokumenty odniesienia   |
|--|--|---|
| <b>Oleje</b>   | Zawartość barwników:<br>Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV,<br>Para-Red<br>Zakres: (1,0 – 50,0) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)  | Wydawnictwo Metodyczne PZH, 2004  |
| <b>Oleje oraz tłuszcze roślinne</b>  | Zawartość kwasu erukowego<br>Zakres: (0,1 – 6,0) % tłuszczu<br>(1,0 – 60,0) g/kg tłuszczu<br>Zawartość kwasu erukowego w produkcie (z obliczeń)<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)   | PN-EN ISO 12966-1:2015-01<br>PN-EN ISO 12966-2:2017-05<br>PN-EN ISO 12966-4:2015-07 |
| <b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>   | Zawartość kwasu erukowego<br>Zakres: (0,1 – 3,0) % tłuszczu<br>(1,0 - 30) g/kg tłuszczu<br>Zawartość kwasu erukowego w produkcie (z obliczeń)<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)   |   |
| <b>Musztarda</b>   | Zawartość kwasu erukowego<br>Zakres: (10,0 – 55,0) % tłuszczu<br>(100,0 – 550,0) g/kg tłuszczu<br>Zawartość kwasu erukowego w produkcie (z obliczeń)<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)  |   |
| <b>Powierzchnie krzemianowe:<br/>- wyroby ceramiczne<br/>- wyrobów inne niż ceramiczne<br/>- obrzeża</b> | Zawartość ołowiu i kadmu<br>Zakres:<br>Pb (0,10 – 40,0) mg/l<br>Pb (0,01 – 4,0) mg/dm <sup>2</sup><br>Pb (0,02 – 8,0) mg/wyrób<br>Cd (0,006 – 10,0) mg/l<br>Cd (0,001 – 1,0) mg/dm <sup>2</sup><br>Cd (0,001 – 2,5) mg/wyrób<br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | PN-EN 1388-1:2000 + Ap1:2002<br>PN-EN 1388-2:2000                                   |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda   | Dokumenty odniesienia  |
|-----------------------|---|--|
| Żywność <sup>E</sup>  | Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA)<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) | Procedury opracowane przez laboratorium                                    |
| Żywność <sup>E</sup>  | Zawartość sztucznych barwników<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)                          | PB/LBŻ/08  |
| Żywność <sup>E</sup>  | Zawartość metali i innych pierwiastków<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej (AAS)  | Normy, Wydawnictwa Metodyczne PZH, procedury opracowane przez laboratorium |

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

| <b>DZIAŁ LABORATORYJNY</b><br><b>Oddział Badań Higieny Środowiska</b><br>ul. Jagiellońska 68, 25-734 Kielce |   |                                   |
|---|---|-----------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>  | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>  | <b>Dokumenty odniesienia</b>      |
| <b>Woda do spożycia przez ludzi</b>   | Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych (w tym sensorycznych)                       | PN-ISO 5667-5:2017-10+Ap1:2019-07 |
| <b>Woda</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b>  | Stężenie żelaza<br>Zakres: (0,040 – 5,0) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda spektrofotometryczna      | PN-ISO 6332:2001 + Ap 1:2016-06   |
|   | Stężenie azotanów<br>Zakres: (0,14 – 200) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda spektrofotometryczna     | PN-82/C-04576.08                  |
|   | Barwa<br>Zakres: (2 – 100) mg Pt /dm <sup>3</sup><br>Metoda spektrofotometryczna                | PN-EN ISO 7887:2012 p.6 Metoda C  |
|   | Mętność<br>Zakres: (0,20 – 4000) NTU<br>Metoda nefelometryczna                                  | PN-EN ISO 7027-1:2016-09          |
|   | Indeks nadmanganianowy<br>Zakres: (0,50 – 50) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda miareczkowa          | PN-EN ISO 8467:2001               |
|   | Liczba progowa zapachu TON<br>Zakres: 1 – 8<br>Metoda pełna, parzysta, wybór niewymuszony       | PN-EN 1622:2006                   |
|   | Liczba progowa zapachu TON<br>Zakres: 1 – 4<br>Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony |                                   |
|   | Liczba progowa smaku TFN<br>Zakres: 1 – 8<br>Metoda pełna parzysta, wybór niewymuszony          | PN-EN 1622:2006                   |
|   | Liczba progowa smaku TFN<br>Zakres: 1 – 4<br>Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony   |                                   |
|   | Stężenie amoniaku<br>Zakres: (0,070 – 10) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda spektrofotometryczna     | PN-C-04576-4:1994 p. 6a           |
| Stężenie magnezu<br>(z obliczeń)  | PN-C-04554-4:1999<br>Załącznik A  |                                   |
| Stężenie chlorków<br>Zakres: (5,0 – 400) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda miareczkowa                           | PN-ISO 9297:1994  |                                   |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                              | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda  | Dokumenty odniesienia                       |
|--|---|---|
| <b>Woda</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b> | Stężenie anionów<br>Zakres:<br>azotany (0,30 – 100) mg/dm <sup>3</sup><br>azotyny (0,020 – 1,6) mg/dm <sup>3</sup><br>chlorki (0,80 – 300) mg/dm <sup>3</sup><br>fluorki (0,060 – 2,0) mg/dm <sup>3</sup><br>siarczany (0,30 – 600) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda chromatografii jonowej z<br>detekcją konduktometryczną (IC-CD) | PN-EN ISO 10304-1:2009 + AC:2012            |
|  | Stężenie bromianów<br>Zakres: (5,0 – 100) µg/dm <sup>3</sup><br>Metoda chromatografii jonowej (IC)  | PN-EN ISO 15061:2003                        |
|  | Stężenie chloru wolnego <input checked="" type="checkbox"/><br>Zakres: (0,05 – 2,0) mg/dm <sup>3</sup><br>Stężenie chloru ogólnego<br>Zakres: (0,05 – 2,0) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda spektrofotometryczna  | PB/OBS/08<br>wydanie 4 z dnia 14.03.2025 r. |
|  | Stężenie chloru związanego<br>(stężenie chloramin)<br>(z obliczeń)  |   |
| <b>Woda na pływalniach</b>                         | Stężenie chloru wolnego <input checked="" type="checkbox"/><br>Zakres: (0,05 – 2,0) mg/dm <sup>3</sup><br>Stężenie chloru ogólnego<br>Zakres: (0,05 – 2,0) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda spektrofotometryczna  | PB/OBS/08<br>wydanie 4 z dnia 14.03.2025 r. |
|  | Stężenie chloru związanego<br>(stężenie chloramin)<br>(z obliczeń)  |   |
|  | Potencjał utleniająco-redukcyjny <input checked="" type="checkbox"/><br>(redoks) wzg. Ag/AgCl 3,5 mol/l KCl<br>Zakres: (200 – 1000) mV<br>Metoda potencjometryczna  | PB/OBS/38<br>wydanie 2 z dnia 09.07.2018 r. |
| <b>Woda</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b> | Stężenie azotynów<br>Zakres: (0,014 – 8,00) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda spektrofotometryczna   | PN-EN 26777:1999                            |
|  | Stężenie boru<br>Zakres: (0,050 – 2,50) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda spektrofotometryczna   | PB/OBS/25<br>wydanie 1 z dnia 31.10.2008 r. |
|  | Stężenie ogólnego węgla<br>organicznego OWO<br>Zakres: (3 – 30) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda spektrofotometryczna   | PB/OBS/37<br>wydanie 1 z dnia 27.04.2015r.  |
|  | Stężenie ogólnego węgla<br>organicznego OWO<br>Zakres: (0,50 – 50) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda konduktometryczna   | PN-EN 1484:1999                             |
|  | Twardość ogólna<br>Zakres: (5,0 – 2000) mg/dm <sup>3</sup> CaCO <sub>3</sub><br>Metoda miareczkowa  | PN-ISO 6059:1999                            |
|  | Stężenie wapnia<br>Zakres: (2,0 – 800) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda miareczkowa   | PN-ISO 6058:1999                            |
|  | Przewodność elektryczna właściwa<br>Zakres: (3 – 2770) µS/cm<br>Metoda konduktometryczna  | PN-EN 27888:1999                            |
|  | pH<br>Zakres: 2 – 12<br>Metoda potencjometryczna  | PN-EN ISO 10523:2012                        |
|  | Stężenie cyjanków ogólnych<br>Zakres: (0,005 – 1,0) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda spektrofotometryczna   | PN-80/C-04603/01                            |

 badania wykonane poza siedzibą laboratorium

Wersja strony: A

| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                       | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>   | <b>Dokumenty odniesienia</b>             |
|--|--|--|
| <b>Woda do spożycia przez ludzi</b>                | Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych  | PN-EN ISO 19458:2007                     |
| <b>Woda</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b> | Liczba gronkowców<br>Metoda filtracji membranowej  | Metodyka PZH ZHK:2007                    |
|  | Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej   | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>+ A1:2017-04 |
|  | Liczba Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej  |  |
|  | Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli<br>Metoda zminiaturyzowana (NPL)                     | PN-EN ISO 9308-3:2002                    |
|  | Liczba enterokoków kałowych<br>Metoda filtracji membranowej  | PN-EN ISO 7899-2:2004                    |
|  | Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczynę (clostridia)<br>Metoda filtracji membranowej | PN-EN 26461-2:2001                       |
|  | Obecność pałeczek Salmonella sp.<br>Metoda filtracji membranowej                                       | PN-EN ISO 19250: 2013-07                 |
|  | Liczba Clostridium perfringens<br>Metoda filtracji membranowej   | PN-EN ISO 14189:2016-10                  |
|  | Liczba bakterii Legionella sp.<br>Metoda filtracji membranowej   | PN-EN ISO 11731:2017-08<br>+ Ap1:2019-12 |
| <b>Woda</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b> | Liczba Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda filtracji membranowej  | PN-EN ISO 16266:2009                     |
|  | 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                      |

Wersja strony: A

| <b>DZIAŁ LABORATORYJNY</b><br><b>Oddział Badań Higieny Środowiska</b><br><b>Oddział Badań Instrumentalnych</b><br>ul. Jagiellońska 68, 25-734 Kielce |   |  |
|--|---|--|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>   | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>  | <b>Dokumenty odniesienia</b>                 |
| <b>Woda</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b>   | Stężenie arsenu<br>Zakres: (1,2 – 20) µg/dm <sup>3</sup><br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)  | PN-EN ISO 11969:1999                         |
|  | Stężenie miedzi<br>Zakres: (0,050- 2,00) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)   | PN-ISO 8288:2002<br>metoda A                 |
|  | Stężenie manganu<br>Zakres: (5-2800) µg/dm <sup>3</sup><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)   | PN-92/C-04570/01                             |
|  | Stężenie metali:<br>Zakres:<br>Pb (0,002 -0,100) mg/dm <sup>3</sup><br>Cd (0,0005 – 0,0150) mg/dm <sup>3</sup><br>Ni (0,0030 – 0,0400) mg/dm <sup>3</sup><br>Cr og. (0,005 – 0,250) mg/dm <sup>3</sup><br>Mn (0,002 – 0,150) mg/dm <sup>3</sup><br>Ag (0,0010-0,050) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PN-EN ISO 15586:2005                         |
|  | Stężenie sodu<br>Zakres: (5,0 – 250) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)   | PN-ISO 9964-1:1994 + Ap1:2009                |
|  | Stężenie metali<br>Zakres:<br>Sb (1,2 -20) µg/dm <sup>3</sup><br>Se (1,0 -15) µg/dm <sup>3</sup><br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)  | PB/OBI /05<br>wydanie 2 z dnia 09.07.2018 r. |
|  | Stężenie rtęci<br>Zakres: (0,00030 – 0,0050) mg/dm <sup>3</sup><br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par (CVAAS)  | PN-EN ISO 12846: 2012<br>+ Ap1:2016-07       |
|  | Stężenie glinu<br>Zakres: (20 –500) µg/dm <sup>3</sup><br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)  | PN-EN ISO 12020:2002                         |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                              | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda  | Dokumenty odniesienia                       |
|--|---|---|
| <b>Woda</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b> | Stężenie łatwo lotnych chlorowcowych pochodnych węglowodorów<br>Zakres:<br>Trichlorometan<br>(1,0 – 127) µg/ dm <sup>3</sup><br>Bromodichlorometan<br>(1,0 – 127) µg/ dm <sup>3</sup><br>Dibromochlorometan<br>(1,0 – 127) µg/ dm <sup>3</sup><br>Tribromometan<br>(1,0 – 127) µg/ dm <sup>3</sup><br>Trichloroeten<br>(1,0 – 250) µg/ dm <sup>3</sup><br>Tetrachloroeten<br>(1,0 – 250) µg/ dm <sup>3</sup><br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów (GC – ECD) | PN-EN ISO 10301:2002<br>Rozdział 2          |
|  | Stężenie 1,2 dichloroetanu<br>Zakres: (1,0 – 10) µg/dm <sup>3</sup><br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów (GC/ECD)  | PN-EN ISO 10301:2002<br>Rozdział 2          |
|  | Stężenie benzenu<br>Zakres: (0,1 – 2,2) µg/dm <sup>3</sup><br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo- jonizacyjną (GC-FID)  | PB/OBS/22<br>wydanie 1 z dnia 06.10.2008 r. |
|  | Stężenie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA)<br>Zakres:<br>benzo(a)piren<br>(0,0025 - 0,0250) µg/dm <sup>3</sup><br>benzo(b)fluoranten<br>(0,0025 - 0,0250) µg/dm <sup>3</sup><br>benzo(k)fluoranten<br>(0,0025 - 0,0250) µg/dm <sup>3</sup><br>benzo(ghi)perylene<br>(0,0025 - 0,0250) µg/dm <sup>3</sup><br>indeno(1,2,3-c,d)piren<br>(0,0025 - 0,0250) µg/dm <sup>3</sup><br>Metoda chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                 | PB/OBS/06<br>wydanie 1 z dnia 31.08.2005 r. |

Wersja strony: A



| Przedmiot badań/wyrób   | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda   | Dokumenty odniesienia |
|---|--|-----------------------|
| <b>Woda</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b> <sup>E</sup> | Stężenie pestycydów<br>Metoda chromatografii gazowej<br>z detekcją wychwyty elektronów<br>(GC – ECD) | PB/OBS/20             |

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

| <b>DZIAŁ LABORATORYJNY</b><br><b>Oddział Badań Środowiska Pracy i Higieny Radiacyjnej</b><br><b>Sekcja Badań i Pomiarów Środowiska Pracy</b><br><b>Oddział Badań Instrumentalnych</b><br>ul. Jagiellońska 68, 25-734 Kielce |  |                              |
|---|--|------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>  | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>   | <b>Dokumenty odniesienia</b> |
| <b>Środowisko pracy<br/>– powietrze</b>   | Stężenie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych<br>Zakres:<br>Antracen<br>(0,0125 – 1,0 ) µg/m <sup>3</sup><br>(0,00005 – 0,5) µg w próbce<br>Benzo(a)antracen<br>(0,0125 – 2,0) µg/m <sup>3</sup><br>(0,0001 – 1,0) µg w próbce<br>Benzo(b)fluoranten<br>(0,0125 – 2,0) µg/m <sup>3</sup><br>(0,0001 – 1,0) µg w próbce<br>Benzo(k)fluoranten<br>(0,0125 – 2,0) µg/m <sup>3</sup><br>(0,0001 – 1,0) µg w próbce<br>Benzo(a)piren<br>(0,0125 – 4,0) µg/m <sup>3</sup><br>(0,0002 – 2,0) µg w próbce<br>Dibenzo(ah)antracen<br>(0,0125 – 8,0) µg/m <sup>3</sup><br>(0,0004 – 4,0) µg w próbce<br>Benzo(ghi)perylene<br>(0,0125 – 4,0) µg/m <sup>3</sup><br>(0,0002 – 2,0) µg w próbce<br>Chryzen<br>(0,0125 – 4,0) µg/m <sup>3</sup><br>(0,0002 – 2,0) µg w próbce<br>Indeno(123cd)piren<br>(0,0125 – 4,0 ) µg/m <sup>3</sup><br>(0,0002 – 2,0) µg w próbce<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD/UV-VIS) | PN-Z-04240-5:2006            |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                        | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda  | Dokumenty odniesienia                          |
|--|--|--|
| Środowisko pracy<br>– powietrze <sup>E</sup> | Stężenie substancji organicznych pobieranych na węgiel aktywny i desorbowanych disiarczkiem węgla<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) | Normy, procedury opracowane przez laboratorium |
|  | Stężenie metali i ich związków<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)   | Normy, procedury opracowane przez laboratorium |

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

| <b>DZIAŁ LABORATORYJNY</b><br><b>Oddział Badań Środowiska Pracy i Higieny Radiacyjnej</b><br><b>Sekcja Badań i Pomiarów Środowiska Pracy</b><br>ul. Jagiellońska 68, 25-734 Kielce |   |  |
|--|---|--|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>   | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>  | <b>Dokumenty odniesienia</b>                         |
| <b>Środowisko pracy</b><br><b>- powietrze</b>  | Pobieranie próbek w celu oceny narażenia zawodowego na:<br>- czynniki pyłowe, w tym:<br>- frakcja wdychalna<br>- frakcja respirabilna<br>- substancje organiczne, w tym<br>- frakcja wdychalna<br>- substancje nieorganiczne, w tym<br>- frakcja wdychalna<br>- frakcja respirabilna<br>- metale i ich związki w tym:<br>- frakcja wdychalna<br>- frakcja respirabilna<br>Metoda dozymetrii indywidualnej   | PN-Z-04008-7:2002+Az1:2004                           |
|  | Pobieranie próbek w celu oceny narażenia zawodowego na:<br>- substancje organiczne,<br>- substancje nieorganiczne, w tym<br>- frakcja wdychalna<br>Metoda stacjonarna   |  |
|  | Wskaźnik narażenia (z obliczeń)   |  |
|  | Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia – frakcja wdychalna<br>- apatyty i fosforyty<br>- cement portlandzki<br>- ditlenek tytanu<br>- grafit naturalny<br>- grafit syntetyczny<br>- kaolin<br>- krzemionka bezpostaciowa i syntetyczna<br>- pyły drewna<br>- pyły mąki<br>- pyły niesklasyfikowane ze względu na toksyczność<br>- pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki<br>- sadza techniczna<br>- siarczan (VI) wapnia (gips)<br>- węgiel (kamienny, brunatny)<br>- węglan magnezu wapnia (dolomit)<br>- węgiel krzemowy, niewłóknisty<br>Zakres: (0,10 – 24,23) mg/m <sup>3</sup><br>Metoda grawimetryczna | PN-Z-04507:2022-05<br>PN-Z-04507:2022-05/Ap1:2022-08 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                   | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda   | Dokumenty odniesienia   |
|---|---|---|
| <b>Środowisko pracy<br/>- powietrze</b> | Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia – frakcja respirabilna<br>- apatyty i fosforyty<br>- cement portlandzki<br>- grafit naturalny<br>- krzemionka bezpostaciowa i syntetyczna<br>- pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna i mąki<br>- węgiel (kamienny, brunatny)<br>Zakres: (0,06 – 14,62) mg/m <sup>3</sup><br>Metoda grawimetryczna | PN-Z-04508:2022-05<br>PN-Z-04508:2022-05/Ap1:2022-08                    |
| <b>Środowisko pracy<br/>- pyły</b>      | Zawartość krystalicznej krzemionki (kwarc, krystobalit)<br>-frakcja respirabilna<br>Zakres: (0,5-100) %<br>Metoda spektrometrii w zakresie podczerwieni (FT-IR)   | Podstawy i Metody Oceny Środowiska Pracy CIOP 2012, 4(74), str. 117-130 |
| <b>Środowisko pracy<br/>- powietrze</b> | Stężenie/ zawartość krystalicznej krzemionki (kwarc, krystobalit)<br>-frakcja respirabilna<br>Zakres: (0,01-0,5) mg/m <sup>3</sup><br>(10,0-400) µg w próbce<br>Metoda spektrometrii w zakresie podczerwieni (FT-IR)  | Podstawy i Metody Oceny Środowiska Pracy CIOP 2012, 4(74), str. 117-130 |
|   | Stężenie formaldehydu<br>Zakres: (0,05 - 5,0) mg/m <sup>3</sup><br>Metoda spektrofotometryczna  | PN-76-Z-04045.02  |
|   | Stężenie amoniaku<br>Zakres: (1,3 - 30,0) mg/m <sup>3</sup><br>Metoda spektrofotometryczna  | PN-71/Z-04041   |
|   | Stężenie chlorowodoru<br>Zakres: (0,5 - 12,5) mg/m <sup>3</sup><br>Metoda turbidymetryczna  | PN-93-Z-04225.03  |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                         | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda   | Dokumenty odniesienia                                   |
|---|---|---|
| Środowisko pracy<br>– powietrze               | Stężenie gazów<br>Zakres:<br>CO (2,3 – 117) mg/m <sup>3</sup><br>(2 – 100) ppm<br>NO <sub>2</sub> (0,19 – 19,2) mg/m <sup>3</sup><br>(0,10 – 10,1) ppm<br>NO (0,38 – 12,5) mg/m <sup>3</sup><br>(0,3 – 10,0) ppm<br>Metoda elektrochemiczna | PB/LHP/03<br>wydanie 2 z dnia 14.04.2025 r.             |
|   | Stężenie oleju mineralnego<br>(faza ciekła aerozolu)<br>Zakres: (0,5 - 13,2) mg/m <sup>3</sup><br>Metoda spektrometrii w nadfiolecie<br>(UV)  | PN-Z-04108-6: 2006 + Az1:2009                           |
| Środowisko pracy<br>– mikroklimat gorący      | Temperatura powietrza<br>Zakres (15 - 50) °C<br>Temperatura wilgotna naturalna<br>Zakres (15 - 50) °C<br>Temperatura pocernionej kuli<br>Zakres (15 - 50) °C<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia   | PN-EN ISO 7243:2018-01                                  |
|   | Wskaźnik WBGT<br>Wskaźnik WBGT <sub>eff</sub><br>(z obliczeń)   |   |
| Środowisko pracy<br>– mikroklimat umiarkowany | Temperatura powietrza<br>Zakres (10-30) °C<br>Temperatura pocernionej kuli<br>Zakres (10-35) °C<br>Wilgotność powietrza<br>Zakres: (25-75) %<br>Prędkość powietrza<br>Zakres: (0,2-1,0) m/s<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia                | PN-EN ISO 7730:2006<br>PN-EN ISO 7730:2006/Ap2: 2016-04 |
|   | Wskaźnik PMV<br>Wskaźnik PPD<br>(z obliczeń)  |   |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób  | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda  | Dokumenty odniesienia  |
|--|--|--|
| <b>Środowisko pracy – hałas</b>  | Równoważny poziom dźwięku A<br>Maksymalny poziom dźwięku A<br>Zakres: (45 -137) dB<br>Szczytowy poziom dźwięku C<br>Zakres: (77 –137) dB<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia<br>Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do:<br>- 8 godzinowego dobowego wymiaru czasu pracy,<br>- przeciętnego tygodniowego wymiaru czasu pracy<br>(z obliczeń) | PN-EN ISO 9612:2011 z wyłączeniem strategii 3, (p. 11) z wyłączeniem strategii 2 (p. 10)<br>PN-N-01307:1994  |
| <b>Środowisko pracy – hałas (dobór ochronników słuchu)</b>   | Równoważny poziom ciśnienia akustycznego w pasmach częstotliwościowych oktawowych<br>Zakres: (45 -137) dB<br>w pasmach 63 Hz – 8 kHz<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia<br>Efektywny poziom dźwięku A pod ochronnikami słuchu<br>(z obliczeń)  | PN-EN ISO 4869-2:2018-12 z wyłączeniem metod HML i SNR<br>PN-EN 458:2016-06<br>PN-EN ISO 9612:2011<br>Z wyłączeniem strategii 3 (p.11),<br>Z wyłączeniem strategii 2 (p.10), |
| <b>Pomieszczenia w budynkach mieszkalnych, zamieszkania zbiorowego i użyteczności publicznej - hałas</b> | Równoważny poziom dźwięku A<br>Maksymalny poziom dźwięku A<br>Zakres: (25 -137) dB<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia<br>Równoważny poziom dźwięku A dla czasu odniesienia T<br>(z obliczeń)   | PN-87/B-02156  |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób   | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda  | Dokumenty odniesienia  |
|---|--|--|
| <b>Środowisko pracy</b><br><b>– drgania oddziałujące na</b><br><b>organizm człowieka przez górne</b><br><b>kończyny</b> | Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań<br>Zakres: (0,03 –100) m/s <sup>2</sup><br>Metoda pomiarowa bezpośrednia<br><br>Ekspozycja dzienna, wyrażona w postaci równoważnej energetycznie dla 8 godzin działania sumy wektorowej skutecznych, skorygowanych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych ( $a_{hw_x}$ , $a_{hw_y}$ , $a_{hw_z}$ )<br>Ekspozycja trwająca 30 minut i krócej, wyrażona w postaci sumy wektorowej skutecznych, ważonych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych ( $a_{hw_x}$ , $a_{hw_y}$ , $a_{hw_z}$ ) (z obliczeń)   | PN-EN ISO 5349-1:2004<br>PN-EN ISO 5349-2:2004<br>PN-EN ISO 5349-2:2004/A1:2015-11 |
| <b>Środowisko pracy</b><br><b>– drgania o ogólnym oddziaływaniu</b><br><b>na organizm człowieka</b>                     | Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań<br>Zakres: (0,003 - 120) m/s <sup>2</sup><br>Metoda pomiarowa bezpośrednia<br>Ekspozycja dzienna, wyrażona w postaci równoważnego energetycznie dla 8 godzin działania skutecznego, skorygowanego częstotliwościowo przyspieszenia drgań, dominującego wśród przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych z uwzględnieniem właściwych współczynników ( $1,4a_{wx}$ , $1,4a_{wy}$ , $a_{wz}$ )<br>Ekspozycja trwająca 30 minut i krócej, wyrażona w postaci skutecznego, ważonego częstotliwościowo przyspieszenia drgań, dominującego wśród przyspieszeń drgań wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych z uwzględnieniem właściwych współczynników ( $1,4a_{wx}$ , $1,4a_{wy}$ , $a_{wz}$ ) (z obliczeń) | PN-EN 14253+ A1:2011   |
| <b>Środowisko pracy</b><br><b>- oświetlenie elektryczne</b>   | Natężenie oświetlenia<br>Zakres: (20 – 10000) lx<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia<br><br>Równomierność oświetlenia (z obliczeń)  | PN-83/E-04040.03   |

Wersja strony: A



| <b>DZIAŁ LABORATORYJNY</b><br><b>Oddział Mikrobiologii, Wirusologii, Parazytologii i DDD</b><br>ul. Jagiellońska 68, 25-734 Kielce |   |  |
|--|---|--|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>   | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>  | <b>Dokumenty odniesienia</b>   |
| <b>Kał, wymaz z odbytu</b>   | Obecność i identyfikacja bakterii Salmonella i Shigella<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym  | PB/OBM/01<br>wydanie 2 z dnia 08.04.2024 r.<br>w oparciu o publikacje metodyczne       |
|  | Obecność i identyfikacja bakterii Salmonella, Shigella, Yersinia, Escherichia coli podejrzane o enteropatogenność oraz Escherichia coli serotyp 0157.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym  | PB/OBM/04<br>wydanie 4 z dnia 08.04.2024 r.<br>w oparciu o publikacje metodyczne       |
|  | Obecność pasożytów przewodu pokarmowego-cyst i trofozoitów Giardia lamblia, Endolimax nana, jaj Enterobius vermicularis, Ascaris lumbricoides, Schistosoma, Trichiuris trichiura, Taenia sp., identyfikacja członów Taenia solium, Taenia saginata, Diphylobotrium latum, Strongyloides stercoralis.<br>Metoda flotacji i dekantacji - koproskopowa | PB/OBM/31<br>wydanie 2 z dnia 21.03.2024 r.<br>w oparciu o publikacje metodyczne       |
| <b>Kał</b>   | Obecność rotawirusów i adenowirusów<br>Metoda immunochromatograficzna   | PB/OBM/17<br>wydanie 4 z dnia 21.03.2024 r.<br>w oparciu o instrukcję producenta testu |
|  | Obecność i identyfikacja bakterii Campylobacter<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym  | PB/OBM/15<br>wydanie 2 z dnia 02.04.2024 r.<br>w oparciu o instrukcję producenta testu |
|  | Obecność antygeny dehydrogenazy glutaminowej oraz toksyn A/B Clostridioides difficile<br>Metoda immunoenzymatyczna  | PB/OBM/28<br>wydanie 5 z dnia 02.04.2024 r.<br>w oparciu o instrukcję producenta testu |
|  | Obecność norowirusów – genogrupy I i II<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)  | PB/OBM/44<br>wydanie 3 z dnia 21.03.2024 r.<br>w oparciu o instrukcję producenta testu |
| <b>Surowica</b>  | Obecność przeciwciał klasy IgM / IgG przeciwko Borrelia burgdorferii<br>Metoda immunobloting – test Western blot  | PB/OBM/53<br>wydanie 4 z dnia 21.03.2024 r.<br>w oparciu o instrukcję producenta testu |
|  | Obecność przeciwciał klas IgM/IgG przeciwko Mycoplasma pneumoniae<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)  | PB/OBM/29<br>wydanie 3 z dnia 02.04.2024 r.<br>w oparciu o instrukcję producenta testu |
|  | Obecność przeciwciał klasy IgG przeciwko Toxocara canis<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)  | PB/OBM/41<br>wydanie 3 z dnia 02.04.2024 r.<br>w oparciu o instrukcję producenta testu |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób   | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda   | Dokumenty odniesienia  |
|---|---|--|
| <b>Biologiczny wskaźnik kontroli skuteczności sterylizacji (Sporal A)</b>                       | Obecność drobnoustroju wskaźnikowego <i>Geobacillus stearothermophilus</i><br>Metoda hodowlana  | PB/OBM/02<br>wydanie 2 z dnia 04.04.2022 r.<br>w oparciu o instrukcję producenta testu |
| <b>Biologiczny wskaźnik kontroli skuteczności sterylizacji (Sporal S)</b>                       | Obecność drobnoustroju wskaźnikowego <i>Bacillus subtilis</i> .<br>Metoda hodowlana   | PB/OBM/33<br>wydanie 2 z dnia 08.04.2024 r.<br>w oparciu o instrukcję producenta testu |
| <b>Mocz, płwocina, nasienie, wymazy: z gardła, nosa, nosogardzieli, ucha, oka, rany, pochwy</b> | Obecność i identyfikacja pałeczek z rzędu <i>Enterobacterales</i> i pałeczek niefermentujących glukozy, metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                               | PB/OBM/61<br>wydanie 2 z dnia 10.04.2024 r.<br>w oparciu o publikacje metodyczne       |
|   | Obecność i identyfikacja ziarenkowców z rodzaju <i>Staphylococcus</i> , <i>Streptococcus</i> i <i>Enterococcus</i><br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PB/OBM/60<br>wydanie 2 z dnia 10.04.2024 r.<br>w oparciu o publikacje metodyczne       |

Wersja strony: A

| <b>Przedmiot badań/wyrób</b> | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b>                       | <b>Dokumenty odniesienia</b>            |
|------------------------------|--|---|
| <b>Surowica</b> <sup>E</sup> | Obecność przeciwciał klasy IgM<br>Metoda immunoenzymatyczna<br>(ELISA) | Procedury opracowane przez laboratorium |
|                              | Obecność przeciwciał klasy IgG<br>Metoda immunoenzymatyczna<br>(ELISA) | Procedury opracowane przez laboratorium |

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

| <b>DZIAŁ LABORATORYJNY</b><br><b>Oddział Badań Środowiska Pracy i Higieny Radiacyjnej</b><br><b>Sekcja Badań Higieny Radiacyjnej</b><br>ul. Jagiellońska 68, 25-734 Kielce |   |   |
|--|---|---|
| Przedmiot badań/wyrób  | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda   | Dokumenty odniesienia   |
| Produkty rolne, żywność, woda, woda do spożycia przez ludzi, pasze dla zwierząt  | Stężenie aktywności radionuklidu <sup>137</sup> Cs<br>Zakres: (0,4 - 10 000) Bq/dm <sup>3</sup> lub Bq/kg<br>Metoda spektrometrii promieniowania gamma  | PB/LHR/01<br>wydanie 2 z dnia 02.10.2020 r.                     |
| Środowisko pracy –<br>Pole elektromagnetyczne  | Indukcja magnetyczna w zakresie częstotliwości 0 Hz<br>Zakres: 0,1 mT- 1200 mT<br>- w zakresie częstotliwości od 5 Hz do 400 kHz<br>Zakres: 0,1 μT – 20 mT  | PN-T-06580-3:2002<br>Metoda dostosowana do obszaru regulowanego |
|  | Natężenie pola magnetycznego<br>- w zakresie częstotliwości od 9 kHz do 30 MHz<br>Zakres: 0,008 A/m – 200 A/m<br>- w zakresie częstotliwości od 30 MHz do 1 GHz<br>Zakres: 0,018 A/m - 16 A/m<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia  |   |
|  | Natężenie pola magnetycznego w zakresie częstotliwości:<br>0 Hz – 400 kHz<br>0,8-60 GHz<br>(z obliczeń)   |   |
|  | Natężenie pola elektrycznego:<br>- w zakresie częstotliwości od 5 Hz do 9 kHz<br>Zakres: 1 V/m - 50 kV/m<br>- w zakresie częstotliwości od 9 kHz do 400 kHz<br>Zakres: 0,25 V/m - 50 kV/m<br>- w zakresie częstotliwości od 400 kHz do 30 MHz<br>Zakres: 0,25 V/m – 1,3 kV/m<br>- w zakresie częstotliwości od 30 MHz do 3 GHz<br>Zakres: 0,6 V/m – 1,3 kV/m<br>- w zakresie częstotliwości od 3 GHz do 18 GHz<br>Zakres: 0,6 V/m – 1 kV/m<br>- w zakresie częstotliwości od 18 GHz do 60 GHz<br>Zakres: 0,7 V/m – 400 V/m<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia |   |

Wersja strony: A

| 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<br/>- pole elektromagnetyczne<br/>pochodzące od systemów<br/>elektroenergetycznych<br/>i elektrycznych instalacji<br/>zasilających prądu przemiennego<br/>w energetyce</b> | Natężenie pola elektrycznego:<br>- w zakresie częstotliwości 50 Hz<br>Zakres: 1 V/m - 50 kV/m<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia                      | Podstawy i Metody Oceny<br>Środowiska Pracy 2016, nr 4 (90),<br>s. 91 - 150  |
|  | Indukcja magnetyczna 50 Hz<br>Zakres: 0,1 $\mu$ T – 20 mT<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia<br>Natężenie pola magnetycznego<br>50 Hz<br>(z obliczeń) |  |
| <b>Środowisko pracy<br/>- pole elektromagnetyczne<br/>w przestrzeni pracy pochodzące od<br/>urządzeń do magnetoterapii lub<br/>magnetostymulacji</b>   | Natężenie pola elektrycznego:<br>- w zakresie częstotliwości<br>od 5 Hz do 100 kHz<br>Zakres: 1 V/m - 50 kV/m<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia      | Podstawy i Metody Oceny<br>Środowiska Pracy 2016, nr 4 (90),<br>s. 151 - 180 |
|  | Indukcja magnetyczna:<br>- w zakresie częstotliwości<br>od 5 Hz do 100 kHz<br>Zakres: 0,1 $\mu$ T – 20mT<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia           |  |
|  | Natężenie pola magnetycznego<br>od 5 Hz do 100 kHz<br>(z obliczeń)  |  |

Potwierdzono kompetencje laboratorium z uwzględnieniem mających zastosowanie wymagań Rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 29.06.2016 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 331)

Wersja strony: A

| 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<br/>- pole elektromagnetyczne<br/>pochodzące od urządzeń<br/>nadawczych systemów<br/>radiokomunikacyjnych (stacje<br/>bazowe systemów telefonii<br/>komórkowej)</b>                          | Natężenie pola elektrycznego:<br>- w zakresie częstotliwości<br>od 0,8 GHz do 18 GHz<br>Zakres: (0,6-1000) V/m<br>- w zakresie częstotliwości<br>od 18 GHz do 60 GHz<br>Zakres: (0,7-400) V/m<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia         | Podstawy i Metody Oceny<br>Środowiska Pracy 2017, nr 2 (92),<br>s. 89 – 131 |
|  | Natężenie pola magnetycznego:<br>- w zakresie częstotliwości<br>od 0,8 GHz do 60 GHz<br>(z obliczeń)   |   |
| <b>Środowisko pracy<br/>- pole elektromagnetyczne<br/>pochodzące od urządzeń<br/>nadawczych systemów<br/>radiokomunikacyjnych (nadawcze<br/>systemy tele- i radiokomunikacyjne<br/>- radio, telewizja, itp.)</b> | Natężenie pola elektrycznego:<br>- w zakresie częstotliwości<br>od 300 kHz do 18 GHz<br>Zakres: 0,8 V/m – 1,0 kV/m<br>- w zakresie częstotliwości<br>od 18 GHz do 60 GHz<br>Zakres: 0,7 V/m – 400 V/m<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia | Podstawy i Metody Oceny<br>Środowiska Pracy 2017, nr 2 (92),<br>s. 89 – 131 |
|  | Natężenie pola magnetycznego:<br>- w zakresie częstotliwości<br>od 300 kHz do 1,0 GHz<br>Zakres: (0,012-16) A/m<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia   |   |
|  | Natężenie pola magnetycznego:<br>- w zakresie częstotliwości<br>od 0,8 GHz do 60 GHz<br>(z obliczeń)   |   |

Potwierdzono kompetencje laboratorium z uwzględnieniem mających zastosowanie wymagań Rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 29.06.2016 r. (Dz. U. z 2018 r. poz.331)

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób  | Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda  | Dokumenty odniesienia  |
|--|--|--|
| <b><i>Pomiary pola elektromagnetycznego w środowisku wykonywane dla celów obszaru regulowanego</i></b>             |  |  |
| <b>Środowisko – pole elektromagnetyczne w otoczeniu stacji elektroenergetycznych i linii elektroenergetycznych</b> | Natężenie pola elektrycznego w zakresie częstotliwości:<br>50 Hz<br>- Zakres: 1 V/m – 50 kV/m<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia   | Załącznik do Rozporządzenia Ministra Klimatu z dnia 17.02.2020 r. (Dz.U. 2022, poz. 2630)          |
|  | Indukcja magnetyczna w zakresie częstotliwości 50 Hz<br>Zakres 0,1 $\mu$ T – 20 mT<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia  |  |
|  | Natężenie pola magnetycznego w zakresie częstotliwości 50 Hz<br>(z obliczeń)   |  |
| <b>Środowisko – pole elektromagnetyczne w otoczeniu instalacji radiokomunikacyjnych: (pomiary szerokopasmowe)</b>  | Natężenie pola elektrycznego w zakresie częstotliwości:<br>100 kHz - 18 GHz<br>- Zakres (0,6 – 1000) V/m<br>18 GHz - 60 GHz<br>- Zakres: (0,7 – 400) V/m<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia      | Załącznik do Rozporządzenia Ministra Klimatu z dnia 17.02.2020 r. (Dz.U. 2022, poz. 2630)          |
|  | Natężenie pola magnetycznego w zakresie częstotliwości:<br>100 kHz - 400 kHz<br>- Zakres: 0,08 A/m – 16 kA/m<br>300 kHz – 1 GHz<br>- Zakres: (0,012 – 16) A/m<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia |  |
|  | Natężenie pola magnetycznego w zakresie częstotliwości od 10 MHz do 60 GHz<br>(z obliczeń)   | Punkt 3 Załącznika do Rozporządzenia Ministra Klimatu z dnia 17.02.2020 r. (Dz.U. 2022, poz. 2630) |

Potwierdzono kompetencje laboratorium z uwzględnieniem mających zastosowanie wymagań przepisów aktów wykonawczych do ustawy z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo ochrony środowiska.

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób  | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda | Dokumenty odniesienia  |
|--|--|--|
| <b>Urządzenia stosowane<br/>w radiografii ogólnej analogowej</b> | Testy specjalistyczne                        | Załącznik nr 1 i 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 r. (Dz. U. 2022 poz. 2759)<br>PB/LHR/09 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/10 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/17 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/44 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/45 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/46 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/47 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/48 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/49 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/50 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/51 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r. |
| <b>Urządzenia stosowane<br/>w radiografii ogólnej cyfrowej</b>   |  | Załącznik nr 1 i 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 r. (Dz. U. 2022 poz. 2759)<br>PB/LHR/09 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/10 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/44 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/45 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/46 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/47 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/48 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/49 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/50 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.   |

Wersja strony: A



| Przedmiot badań/wyrób   | Rodzaj działalności/ badane cechy/<br>metoda | Dokumenty odniesienia  |
|---|--|--|
| <b>Urządzenie stosowane w stomatologii – aparaty do zdjęć pantomograficznych oraz cefalometrii analogowej</b> | Testy specjalistyczne                        | Załącznik nr 1 i 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 r. (Dz. U. 2022 poz. 2759)<br>PB/LHR/44 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/45 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/46 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/47 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/51 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r. |
| <b>Urządzenie stosowane w stomatologii – aparaty do zdjęć pantomograficznych oraz cefalometrii cyfrowej</b>   |  | Załącznik nr 1 i 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 r. (Dz. U. 2022 poz. 2759)<br>PB/LHR/44 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/45 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/46 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/47 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.  |
| <b>Urządzenie stosowane w stomatologii – aparaty do zdjęć wewnątrzustnych</b>                                 |  | Załącznik nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 r. (Dz. U. 2022 poz. 2759)<br>PB/LHR/44 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/45 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/46 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/47 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.  |

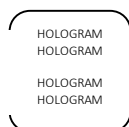
Wersja strony: A

| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>  | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda</b> | <b>Dokumenty odniesienia</b>  |
|---|--|---|
| <b>Urządzenie stosowane w stomatologicznej tomografii komputerowej wiązki stożkowej</b> | Testy specjalistyczne                            | Załącznik nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 r. (Dz. U. 2022 poz. 2759) PB/LHR/44 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/47 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.  |
| <b>Urządzenia stosowane we fluoroskopii i angiografii</b>                               |  | Załącznik nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 r. (Dz. U. 2022 poz. 2759) PB/LHR/19 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/20 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/23 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/44 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/45 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/46 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/47 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/52 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.<br>PB/LHR/53 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r. |
| <b>Monitory stosowane do prezentacji obrazów medycznych</b>                             | Testy specjalistyczne                            | Załącznik nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 r. (Dz. U. 2022 poz. 2759) PB/LHR/43 wydanie 3 z dnia 24.07.2023r.   |

Wersja strony: A

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 552

Status zmian: wersja pierwotna – A



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

**HANNA TUGI**  
dnia: 02.09.2025 r.