

ZAKRES DZIAŁALNOŚCI LABORATORYJNEJ DZIAŁU LABORATORYJNEGO WSSE w RZESZOWIE**Wydanie nr 3 Data wydania 15.09.2026****Egzemplarz nr 1****Wykaz badań akredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia
Pracownia w Sanoku****38-500 Sanok, ul. Jezierskiego 39****Certyfikat akredytacji AB 343 (badania spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)**

Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,04 – 7,0)% Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (0,23 – 45,0)% (z obliczeń)	PN-A-04018:1975+Az3:2002 (W)
2	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,5 – 6,5)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82112:1973 bez pkt 2.1 (W)
3	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (1 – 70)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-ISO 1444:2000
4	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość wody Zakres: (0,5 – 80)% Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
5	Tłuszcze smaźnicze	Zawartość związków polarnych Zakres: (2,0 – 40) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 8420:2004+AC:2008
6	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe	Liczba drobnoustrojów w temperaturze 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06
7	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Kawa i herbata Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Tłuszcze roślinne i zwierzęce Żywność mrożona	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
8	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Kawa i herbata Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Tłuszcze roślinne i zwierzęce Żywność mrożona	Obecność i identyfikacja Salmonella Enteritidis i Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 ISO/TR 6579-3:2014
9	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne	Liczba gronkowców koagulazododatnich (S.aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03+A1:2024-02
10	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Żywność mrożona	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007

11	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne Przetwory zbożowe Wyroby ciastkarskie Suplementy diety Zioła, przyprawy	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09
12	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Kawa i herbata Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Tłuszcze roślinne i zwierzęce Żywność mrożona	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
13	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
14	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona	Liczba β-glukoronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
15	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Wyroby ciastkarskie Owoce, warzywa świeże i przetworzone Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
16	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
17	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Liczba drobnoustrojów w temperaturze 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06
18	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
19	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

Wykaz badań akredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia Pracownia w Sanoku wspólnie z Laboratorium Analiz Instrumentalnych Pracownia w Sanoku 38-500 Sanok, ul. Jezierskiego 39 Certyfikat akredytacji AB 343 (badania spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)			
Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość kadmu Zakres: (0,01 – 0,40) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1996 r. Metoda oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej
2	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość rtęci Zakres: (0,002 – 0,100) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją zimnych par (CVAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1990 r. Metody oznaczania substancji obcych w żywności
3	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość arsenu Zakres: (0,01 – 0,50) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodoroków (HGAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 2005 r. Metody oznaczania zawartości arsenu w środkach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z wykorzystaniem generacji wodoroków
4	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Napoje bezalkoholowe	Zawartość cyny Zakres: (25 – 250) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB/HŻ,Al/S-05 Wydanie 3 z dnia 22.02.2024
5	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość ołowiu Zakres: (0,05 – 2,50) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1996 r. Metoda oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej
6	Przetwory mięsne	Zawartość kwasu benzoesowego Zakres: (43 – 2540) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
7	Przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (38 – 2240) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
8	Kawa, herbata Napoje bezalkoholowe Słodycze i wyroby cukiernicze Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość acesulfamu-K Zakres: (50 – 3200) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
9	Suplementy diety Tłuszcze roślinne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona	Zawartość aspartamu Zakres: (100 – 6400) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
10	Majonezy, musztardy, sosy	Zawartość sacharyny Zakres: (38 – 2430) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
11	Oleje i tłuszcze roślinne	Zawartość kwasu erukowego Zakres: (0,1 – 7,0) % wagowych (1,0 – 70,0) g/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 PN-ISO 1444:2000

12	Preparaty dla niemowląt	Zawartość kwasu erukowego Zakres: (0,1 – 1,5) % wagowych (1,0 – 15,0) g/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 PN-ISO 1444:2000
13	Musztarda	Zawartość kwasu erukowego Zakres: (10 – 50) % wagowych (100 – 500) g/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 PN-ISO 1444:2000
Wykaz badań nieakredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia Pracownia w Sanoku 38-500 Sanok, ul. Jezierskiego 39 Badania spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02			
Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Żywność	Organoleptyka	PB/HŻ-01 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024 r.
2	Żywność	Obecność zanieczyszczeń biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości, zapleśnienia Metoda wizualna	PB/HŻ-02 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024 r.
3	Żywność	Obecność zanieczyszczeń fizycznych, obecność ciał obcych i innych zanieczyszczeń Metoda wizualna	PB/HŻ-02 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024 r.
4	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba kwasowa Zakres: (0,03 – 14,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
5	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba nadtlencowa Zakres: (0,0005 – 25,0) milirównoważników aktywnego tlenu/kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
6	Posiłki	Zawartość białka Metoda miareczkowa (z obliczeń)	PN-A-82100:1985 pkt 2.4 (W)
7	Posiłki	Zawartość tłuszczu Metoda Schmida-Bądzynskiego-Ratzlaffa Metoda ekstrakcyjno-wagowa	Wydawnictwo Metodyczne IŻiŻ Warszawa 1997
8	Posiłki	Zawartość wody Metoda wagowa	PN-A-82100:1985 pkt 2.2.1 (W)
9	Posiłki	Zawartość popiołu ogólnego (całkowitego) Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998 pkt 2
10	Posiłki	Zawartość węglowodanów (z obliczeń)	Wydawnictwo Metodyczne IŻiŻ Warszawa 1997
11	Posiłki	Wartość energetyczna (kaloryczność) (z obliczeń)	Wydawnictwo Metodyczne IŻiŻ Warszawa 1997
Laboratorium deklaruje, że będzie umieszczać na jednym sprawozdaniu z badań opatrzonym symbolem akredytacji, tylko wyniki własnych badań akredytowanych i nieakredytowanych spełniających wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02. Wyniki badań, które nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 będą umieszczane na oddzielnym sprawozdaniu z badań bez symbolu akredytacji.			

Zatwierdził: 15.09.2026 Alicja Zachara

data, imię i nazwisko Kierownika Laboratorium

* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa