

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

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

Badania akredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 Certyfikat akredytacji AB 343			
Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
1.	Owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne	Zawartość azotanów Zakres: (40,0 - 4000) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-92/A-75112 pkt.3 / W
		Zawartość azotynów Zakres: (6,0 - 50,0) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	
2.	Mleko i przetwory mleczne w tym produkty przeznaczone dla dzieci	Zawartość azotanów Zakres: (10,0 –270) mg NO ₃ /kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
3.	Owoce, warzywa, grzyby, przetwory owocowo-warzywne oraz warzywno-mięsne Majonezy, musztardy, sosy Napoje bezalkoholowe i alkoholowe Słodczyce i wyroby cukiernicze	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10,0–2000) mg/kg (10,0–2000) mg/l Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23 / W
4.	Wędliny	Liczba drobnoustrojów w temperaturze 30°C. Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06
5.	Mięso, mięso surowe Tuszki drobiowe Przetwory rybne	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
6.	Mleko i przetwory mleczne Sery, masło Produkty zbożowe Wyroby cukiernicze Warzywa, owoce	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
7.	Napoje bezalkoholowe Zioła, przyprawy	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
8.	Kawa, herbata, kakao Wyroby garmażeryjne	Liczba Enterobacteriaceae. Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21528-2:2017
9.	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia Suplementy diety	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
10.		Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
11.	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 +A1:2020-09

* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

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

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

Badania akredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 Certyfikat akredytacji AB 343)			
Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
1.	Wyroby spirytusowe	Zawartość metanolu Zakres: (2-1000) g/hl alkoholu 100% obj. Metoda chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID)	PN-A-79529-7:2005 pkt. 5.1

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

Granice elastyczności:

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

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

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

* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa

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

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

Badania nieakredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)			
Lp. (nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/zakres/metoda	Dokumenty odniesienia/*
1.	Żywność	Staphylococcus aureus (oznaczanie obecności), badania sanitarne	PN-EN ISO 6888-3:2004/Ac:2005
2.	Żywność/ badania sanitarne	Bakterie z grupy coli (oznaczanie obecności),	PN ISO 4831:2007 pkt.4.1.
3.	Obiady/posiłki	Azot ogółem i białko. Metoda Kjeldahla	PN-85/A-82100 pkt. 2.1.-2.4. / W
4.	Obiady/posiłki	Popiół całkowity. Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
5.	Obiady/posiłki	Sucha masa/wilgotność. Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
6.	Obiady/posiłki	Tłuszcz. Metoda Schmidt-Bądzińskiego	PN-73/A-86232 pkt. 3.4.1. / WZ
7.	Obiady/posiłki	Zawartość węglowodanów. Wartość energetyczna (kaloryczność)	z obliczeń
8.	Tłuszcze	Liczba kwasowa w tłuszczach. Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2010 / WZ
9.	Żywność	Ocena organoleptyczna	PB/HŻ-01 wydanie 1 z dnia 01.02.2022r.
10.	Żywność	Szkodniki żywnościowe. Metoda makroskopowa, mikroskopowa	wg norm / PB/HŻ-02 wydanie 1 z dnia 01.02.2022r.
11.	Żywność	Zanieczyszczenia organiczne, ferromagnetyczne, nieorganiczne. Metoda wizualna, wagowa	wg norm / PB/HŻ-02 wydanie 1 z dnia 01.02.2022r.

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

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

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

Data aktualizacji: 09.06.2023

* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa