


**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 518**

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

Wydanie/Issue 26 z/of 10.06.2026

 AB 518	Nazwa i adres / Name and address POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W ŻYWCU ul. Krasieńskiego 3 34-300 Żywiec
Kod identyfikacyjny / Identification code ^{*)}	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:
<ul style="list-style-type: none"> - C/33/P - C/28, C/29, C/22 - G/33 - K/3; K/22; K/28; K/29, K/57 - N/22; N/28; N/29 - N/33/P - Q/28; Q/29, Q/22 	<ul style="list-style-type: none"> - Badania chemiczne i pobieranie próbek – środowisko pracy (czynniki szkodliwe - powietrze)/ Chemical tests and sampling - working environment (harmful factors - air) - Badania chemiczne wody, wody do spożycia przez ludzi, żywności/ Chemical tests of air, water, drinking water - Badania dotyczące inżynierii środowiska (środowiskowe i klimatyczne) – środowisko pracy (czynniki szkodliwe – oświetlenie, hałas, drgania)/ Tests concerning environmental engineering (environmental and climatic) – workplace (harmful factors – lighting, noise, vibration) - Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności/ Microbiological tests of biological items and materials for testing, food, water, drinking water, objects from food production area - Badania właściwości fizycznych żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi/ Tests of physical properties of air, food, water, drinking water - Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek – środowisko pracy (czynniki szkodliwe - powietrze) / Tests of physical properties and sampling - working environment (harmful factors - air) - Badania sensoryczne wody, wody do spożycia przez ludzi i żywności/ Sensory tests of water, drinking water

Wersja strony/Page version: A

^{*)} Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej www.pca.gov.pl /
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website www.pca.gov.pl

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 518 z dnia 19.07.2019 r.
Cykl akredytacji od 18.07.2024 r. do 11.08.2028 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

This document is an annex to accreditation certificate No AB 518 of 19.07.2019
Accreditation cycle from 18.07.2024 to 11.08.2028

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Żywności ul. Krasieńskiego 3 , 34-300 Żywiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso, podroby i produkty mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie	Obecność pałeczek Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04 /A1:2020-09
Jaja i produkty jajeczne Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 PN-EN ISO 6888-1:2022-03/ A1:2024-02
Owoce i przetwory owocowe Warzywa i przetwory warzywne i warzywno-mięsne Wody mineralne i napoje bezalkoholowe	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 pkt. 9.1 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
Napoje alkoholowe Zioła i przyprawy	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Żywność dla określonych grup Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Suplementy diety Koncentraty spożywcze Żywność mrożona Miód i produkty pszczelarskie Orzechy w tym arachidy Grzyby Majonezy, musztardy, sosy	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso, podroby i produkty mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Jaja i produkty jajeczne	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 PN-EN ISO 7932:2005 / A1:2020-09
Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/ A1:2022-06
Zboża i przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Owoce i przetwory owocowe Warzywa i przetwory warzywne i warzywno-mięsne	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007 pkt. 9.1
Wody mineralne i napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne Żywność dla określonych grup Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Suplementy diety Koncentraty spożywcze Żywność mrożona Miód i produkty pszczelarskie Orzechy w tym arachidy Grzyby Majonezy, musztardy, sosy	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność o aktywności wody > 0,95	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Żywność o aktywności wody ≤ 0,95	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz	Obecność pałeczek Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04 / A1:2020-09
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007 pkt. 9.1
	Obecność gronkowców koagulazododatnich Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 pkt. 9.1 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/ A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory zbożowe, makarony, przyprawy i surowce zielarskie, kawa i kakao, herbata i herbatki, koncentraty spożywcze, zmiotki i wytrzepty, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, warzywa suszone, owoce suszone, grzyby suszone, orzechy, nasiona roślin oleistych i strączkowych	Obecność szkodników i ich pozostałości Metoda wizualna	PB nr LŻ/PB-03 wydanie 6 z dnia 30.01.2025 r.
Przetwory zbożowe, makarony, przyprawy, kawa palona (mielona i ziarnista), herbata, koncentraty spożywcze	Obecność zanieczyszczeń fizycznych Metoda wizualna	PB nr LŻ/PB-04 wydanie 5 z dnia 30.01.2025 r.
Pieczywo	Kwasowość Zakres: (0,4 – 25,6)°kwasowości Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.4.4
	Wilgotność Zakres: (5 – 55)% Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.3.2
	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd zewnętrzny, skórka: barwa, grubość, pozostałe cechy, miękisz: elastyczność, porowatość, pozostałe cechy, smak i zapach Prosty test opisowy	PN-A-74108:1996 pkt.2

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko w proszku, Żywność dla określonych grup – żywność dla dzieci na bazie mleka	Zawartość azotanów Zakres: Azotany NO ₃ (4 – 200) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
Sery dojrzewające	Zawartość azotanów Zakres: Azotany NO ₃ ⁻ (4 – 200) mg/kg NaNO ₃ (5,48 – 274) mg/kg KNO ₃ (6,52 – 326) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
Żywność dla określonych grup – kaszki dla dzieci	Zawartość azotanów Zakres: Azotany NO ₃ ⁻ (4 – 200) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasów w przeliczeniu na kwas cytrynowy Zakres: (0,002 – 0,411) g/100ml Metoda miareczkowa	PN-A-79033:1985 pkt. 3.8.2.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd zewnętrzny, kształt, powierzchnia, barwa, konsystencja, przełom, wypełnienie nadzieniem, zapach, smak Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001
Wyroby ciastkarskie	Wyróżniki organoleptyczne wygląd zewnętrzny, struktura i tekstura, smak i zapach, jednolitość partii Metoda punktowa	PN-A-74252:1998 pkt. 4
Sosy	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd Prosty test opisowy	PN-A-86951:2006
Przeciery pomidorowe, koncentraty pomidorowe	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd Prosty test opisowy	PB nr LŻ/PB-05 wydanie 5 z dnia 30.01.2025 r.
Dżemy	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd Prosty test opisowy	PN-A-75100:1994 pkt. 5.3.1 +Az1:2000
Pieczyno	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd zewnętrzny, skórka: barwa, grubość, pozostałe cechy, miękisz: elastyczność, porowatość, pozostałe cechy, smak i zapach Metoda punktowa	PN-A-74108:1996 pkt. 4
Wyroby garmazeryjne	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd ogólny, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996 pkt. 2.2
Napoje bezalkoholowe	Wyróżniki organoleptyczne: nasylenie CO ₂ smak, zapach, klarowność i barwa Prosty test opisowy	PN-85/A-79033 pkt. 3.4 i pkt. 3.5
Soki warzywne i owocowo- warzywne	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, smak, zapach, wygląd - Prosty test opisowy	PN-A-75958:2002 pkt. 4.1
Koncentraty: - deserów - środki specjalnego przeznaczenia żywniowego – kleiki i kaszki dla dzieci - obiadowe	Wyróżniki organoleptyczne: - przed przyrządzeniem – (konsystencja, wygląd) Prosty test opisowy - po przyrządzeniu - (wygląd i barwa, zapach, konsystencja, smak) – Metoda punktowa	PN-A-79011-2:1998 pkt. 2.2 +Az1:2000+Az2:2008
Produkty warzywne	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd, konsystencja, smak, zapach Prosty test opisowy	PB nr LŻ/PB-07 wydanie 5 z dnia 30.01.2025 r.

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Wody ul. Krasińskiego 3 , 34-300 Żywiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	Liczba clostridiów redukujących siarczyny (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001 z wyłączeniem pkt. 9.2
	Liczba bakterii grupy coli, bakterii grupy coli termotolerancyjnych, i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-ISO 9308-1:1999
	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C i 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Liczba gronkowców koagulazo - dodatnich Metoda filtracji membranowej	Metodyka PZH ZHK:2007

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Wody ul. Krasieńskiego 3, 34-300 Żywiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Matryca A - procedura 5 (pożywka BCYE); 7 (pożywka GVPC) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08 PN-EN ISO 11731:2017-08/ Ap1:2019-12
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Matryca B - procedura 7 (pożywka GVPC) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08 PN-EN ISO 11731:2017-08/ Ap1:2019-12

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	pH Zakres: 2,0 – 12,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (15 – 5000) μ S/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Mętność Zakres: (0,1 – 100) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 pkt. 5.3
	Stężenie amoniaku Zakres: (0,12 – 2,5) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04576-4:1994
	Stężenie azotynów Zakres: (0,01 – 0,8) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 26777:1999
	Stężenie azotanów Zakres: (0,4 – 100) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576/08
	Stężenie żelaza Zakres: (0,043 – 5,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001
	Stężenie chlorków Zakres: (5 – 400) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 9297:1994
	Twardość ogólna (suma wapnia i magnezu) Zakres: (5 – 500) mg/l CaCO_3 Metoda miareczkowa	PN ISO 6059:1999
	Smak i zapach liczba progowa smaku (TFN) Zakres: 1-2 Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony liczba progowa zapachu (TON) Zakres: 1-2 Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony	PN-EN 1622:2006
	Barwa Zakres: (2 – 100) mg/l Pt Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7887:2012, metoda C
	Indeks nadmanganianowy Zakres: (1,0 – 10) mg/l O_2 Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda na pływalniach	Stężenie chloru wolnego Zakres: (0,1 – 2,0) mg/l Metoda kolorymetryczna	<input checked="" type="checkbox"/> Procedura badawcza nr LW/PB-07 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r. Aplikacja HACH: Metoda 8021
	Stężenie chloru ogólnego Zakres: (0,1 – 2,0) mg/l Metoda kolorymetryczna	<input checked="" type="checkbox"/> Procedura badawcza nr LW/PB-07 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r. Aplikacja HACH: Metoda 8167
	Stężenie chloru związanego (z obliczeń)	Procedura badawcza nr LW/PB-07 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r. Aplikacja HACH: Metoda 8021 i Metoda 8167
	Potencjał utleniająco-redukujący (redoks) wzgl. Ag/AgCl 3,5 mol KCl Zakres: (200-1000) mV Metoda potencjometryczna	<input checked="" type="checkbox"/> Procedura badawcza nr LW/PB-06 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r.
	Mętność Zakres: (0,1 – 100) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 pkt. 5.3
	Stężenie azotanów Zakres: (0,4 – 100) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576/08
	Indeks nadmanganianowy Zakres: (1,0 – 10) mg/l O ₂ Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001

badania/ pomiary wykonywane w terenie

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Środowiska Pracy ul. Krasińskiego 3 , 34-300 Żywiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Środowisko pracy - powietrze	Pobieranie próbek do oceny narażenia zawodowego na: - czynniki pyłowe - frakcja wdychalna - frakcja respirabilna - substancje organiczne, w tym - frakcja wdychalna, - substancje nieorganiczne, w tym - frakcja wdychalna, - frakcja respirabilna - metale i ich związki, w tym - frakcja wdychalna - frakcja respirabilna Metoda dozymetrii indywidualnej	PN-Z-04008-7:2002 PN-Z-04008-7:2002/Az1:2004
	Wskaźnik narażenia (z obliczeń)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Środowisko pracy - powietrze	Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia - frakcja wdychalna: - Apatyty i fosforyty - Cement portlandzki - Dytlenek tytanu - Grafit naturalny - Grafit syntetyczny - Kaolin - Krzemionka bezpostaciowa i syntetyczna - Pyły drewna - Pyły mąki - Pyły niesklasyfikowane ze względu na toksyczność - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki - Siarczan (VI) wapnia (gips) - Sadza techniczna - Talk - Węgiel (kamienny, brunatny) - Węglan magnezu wapnia (dolomit) - Węglik krzemu, niewłóknisty Zakres: (0,12 – 20,42) mg/m ³ Metoda grawimetryczna	PN-Z-04507:2022-05 PN-Z-04507:2022-05/Ap1:2022-08
	Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia- frakcja respirabilna: - Apatyty i fosforyty - Cement portlandzki - Grafit naturalny - Krzemionka bezpostaciowa i syntetyczna - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki - Talk - Węgiel (kamienny, brunatny) Zakres: (0,3 – 37,88) mg/m ³ Metoda grawimetryczna	PN-Z-04508:2022-05 PN-Z-04508:2022-05/Ap1:2022-08
	Stężenie gazów: Zakres: - CO (2,3 – 117) mg/m ³ - NO (0,5 – 3,75) mg/m ³ - NO ₂ (0,191 – 2,88) mg/m ³ Metoda elektrochemiczna	PB nr LŚ/PB-03 wydanie 4 z dnia 11.07.2019 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Środowisko pracy - hałas	Równoważny poziom dźwięku A Maksymalny poziom dźwięku A Zakres: (44 - 140) dB Szczytowy poziom dźwięku C Zakres: (44 - 141) dB Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-EN ISO 9612:2011 z wyłączeniem metody obejmującej strategię 2 i 3 – punkty 10 i 11 PN-N-01307:1994
	Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do: - 8-godz. dobowego wymiaru czasu pracy - przeciętnego tygodniowego wymiaru czasu pracy (z obliczeń)	
Środowisko pracy – oświetlenie elektryczne we wnętrzach	Natężenie oświetlenia Zakres: (0,5 – 9800) lx Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-83/E-04040.03
	Równomierność oświetlenia (z obliczeń)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Środowisko pracy – drgania działające na organizm człowieka przez kończyny górne	Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań Zakres: (0,5-100) m/s ² Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-EN ISO 5349-1:2004 PN-EN ISO 5349-2:2004 PN-EN ISO 5349-2:2004/A1:2015-11
	Ekspozycja dzienna wyrażona w postaci równoważnej energetycznie dla 8 godzin działania sumy wektorowej skutecznych, skorygowanych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych (ahwx, ahwy, ahwz) Ekspozycja trwająca 30 minut i krócej wyrażona w postaci sumy wektorowej skutecznych ważonych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych (ahwx, ahwy, ahwz) (z obliczeń)	
Środowisko pracy – drgania o ogólnym działaniu na organizm człowieka	<p>Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań Zakres: (0,03-35) m/s² Metoda pomiarowa bezpośrednia</p> <p>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 (1,4 a_{wx}, 1,4 a_{wy}, a_{wz}) 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 (1,4 a_{wx}, 1,4 a_{wy}, a_{wz}) (z obliczeń)</p>	PN-EN 14253+A1:2011

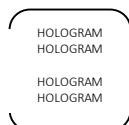
Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń ul. Krasieńskiego 3 , 34-300 Żywiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kał	Obecność pałeczek Salmonella spp. i Shigella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB nr LB/PB-01 wydanie 6 z dnia 01.02.2023 r.
Biologiczne wskaźniki kontroli skuteczności procesu sterylizacji – (Sporal A)	Obecność Geobacillus stearotherophilus Metoda hodowlana	PB nr LB/PB-04 wydanie 4 z dnia 02.01.2023
Biologiczne wskaźniki kontroli skuteczności procesu sterylizacji – (Sporal S)	Obecność Bacillus subtilis Metoda hodowlana	

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 518

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 10.06.2026 r.