

**WYKAZ METOD BADAWCZYCH STOSOWANYCH
W ODDZIALE LABORATORYJNYM W SZCZECINIE
WSSE W SZCZECINIE**

1. Laboratorium Badań Środowiskowych i Radiacyjnych

– **Obszar Higieny Komunalnej**

Metody akredytowane •

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Woda, woda do spożycia przez ludzi	Barwa	PN-EN ISO 7887:2012 Metoda C PN-EN ISO 7887:2012 /Ap1:2015-06	spektrofotometryczna
2.		Przewodność właściwa	PN-EN 27888:1999	konduktometryczna
3.		Twardość ogólna	PN-ISO 6059:1999	miareczkowa
4.		Amonowy jon	PN-C-04576-04:1994	spektrofotometryczna
5.		Azotyny	PN-EN ISO 10304-1:2009	chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)
6.		Mangan	PB/ŚR/K/02 wyd. III z dnia 08.05.2023 r.	płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)
7.		Fluorki	PN-EN ISO 10304-1:2009	chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)
8.		Chlorki	PN-EN ISO 10304-1:2009	chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)
9.		Chloryny	PN-EN ISO 10304-4:2022	
10.		Chlorany		
11.		Bromiany	PN ISO 15061:2003	
12.		Ogólny węgiel organiczny OWO (TOC)	PN-EN 1484:1999	wysokotemperaturowego spalania z detekcją IR
13.		Benzo(a)piren i ΣWWA	PB/ŚR/K/04 wyd. III z dnia 08.05.2023 r.	wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC- FLD)
14.		Benzen	PN-EN ISO 15680:2008	chromatografii gazowej z techniką wylapywania i wypłukiwania (Purge&Trap) i detekcją spektrometrii mas (GC-MS P&T)
15.		Chloroform		
16.		Bromodichlorometan		
17.		Dibromochlorometan		
18.		Bromoform		
19.		ΣTHM		
20.		1,2-dichloroetan		
21.		Trichloroeten		
22.		Tetrachloroeten		
23.		Tetrachlorometan		
24.	Woda, woda do spożycia przez ludzi, woda na pływalni	Bromodichlorometan	PN-EN ISO 15680:2008	chromatografii gazowej z techniką wylapywania i wypłukiwania (Purge&Trap) i detekcją spektrometrii mas (GC-MS P&T)
25.		Dibromochlorometan		
26.		Bromoform		
27.		ΣTHM		
28.		Indeks nadmanganianowy (utlenialność)		
29.	Azotany	PN-EN ISO 10304-1:2009	chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	
30.	pH	PN-EN ISO 10523:2012	potencjometryczna	
31.	Mętność	PN-EN ISO 7027-1:2016	nefelometryczna	
32.	Żelazo	PB/ŚR/K/02 wyd. III z dnia 08.05.2023 r.	płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	

33.		Metale: żelazo, mangan, glin, miedź, ołów, kadm, nikiel, chrom, arsen, selen, antymon, srebro, wapń, magnez, rtęć, sód, potas, bor, uran.	PN-EN ISO 17294-2:2016-11 ¹⁾	spektrometrii mas z plazmą wzbudzoną indukcyjnie (ICP-MS)
-----	--	---	---	---

¹⁾ – norma wycofana z katalogu Polskich Norm.

Laboratorium posiada argumenty techniczne i merytoryczne uzasadniające stosowanie norm wycofanych.

Metody nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Woda, woda do spożycia przez ludzi	Wszystkie metody badań wymienione jako akredytowane, których wynik badania podano poza zakresem akredytacji.		

Metody nieakredytowane, nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Woda, woda do spożycia przez ludzi	Chlor wolny, chlor związany	PB/ŚR/K/08 wyd. II z dnia 28.04.2014 r.	kolorymetryczna
2.		Cyjanki	PB/ŚR/K/13 wyd. II z dnia 28.04.2014 r.	testów kuwetowych
3.		Pestycydy	PB/ŚR/K/12 wyd. II z dnia 28.04.2014 r.	chromatografii gazowej (GC-ECD)
4.		Ozon	PB/ŚRK/17 wyd. II z dnia 28.04.2014 r.	testów ACCUVAC
5.		Chlor wolny, chlor ogólny, chlor związany	PB/ŚR/K/23 wyd. I z dnia 03.03.2017 r. na podstawie testu HACH LCK 310	spektrofotometryczna
6.		Zapach	PN-EN 1622:2006	organoleptyczna
7.		Smak		

– Obszar Środowiska Pracy – zawieszenie akredytacji od dnia 13.10.2025 r.

Metody akredytowane •

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Środowisko pracy	Benzen	PN-Z-04016-10:2005	chromatografia gazowa z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)
2.		Aceton		
3.		Butan-1-ol		
4.		2-butoksyetanol		
5.		Etanol		
6.		2-etoksyetanol		
7.		Etylobenzen		
8.		m-ksylen, o-ksylen		
9.		2-metylopropan-1-ol		
10.		Octan 2-butoksyetylu		
11.		Octan n-butyli		
12.		Octan 2-etoksyetylu		
13.		Octan etylu		
14.		Toluen		
15.		Toluen	PN-78/Z-04115/01 ¹⁾	
16.		Stężenie lotnych substancji organicznych: trichloroeten, tetrachloroeten	PB/ŚR/P/06 wyd. III z dnia 28.04.2014 r.	

17.	Mangan - frakcja wdychalna - frakcja respirabilna	PN-Z-04472:2015-10 +Ap1:2015	absorpcyjna spektrometria atomowa z atomizacją w płomieniu (FAAS)
18.	Tlenki żelaza - frakcja wdychalna - frakcja respirabilna	PN-Z-04469:2015-10	
19.	Tlenek węgla	PB/ŚR/P/04 wyd. II z dnia 28.04.2014 r.	elektrochemia
20.	Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia – frakcja wdychalna - Cement portlandzki - Pyły drewna - Pyły mąki - Pyły niesklasyfikowane ze względu na toksyczność - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki - Węgiel (kamienny, brunatny)	PN-Z-04507:2022-05 PN-Z-04507:2022-05/ Ap1:2022-08	metoda grawimetryczna
21.	Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia – frakcja respirabilna - Cement portlandzki - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki - Węgiel (kamienny, brunatny)	PN-Z-04508:2022-05 PN-Z-04508:2022-05/ Ap1:2022-08	
22.	Hałas Równoważny poziom dźwięku A Maksymalny poziom dźwięku A Szczytowy poziom dźwięku C Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do - 8 godzinowego dobowego wymiaru czasu pracy - przeciętnego tygodniowego wymiaru czasu pracy (z obliczeń)	PN-N-01307:1994 PN-EN ISO 9612:2011 bez pkt. 10 i 11	bezpośrednia
23.	Drgania o ogólnym działaniu na organizm człowieka	PN-EN 14253:2008+A1:2011	bezpośrednia
24.	Drgania działające na organizm człowieka przez kończyny górne	PN EN ISO 5349-1:2004 PN EN ISO 5349-2:2004 PN-EN ISO 5349-2:2004/ A1:2015-11	bezpośrednia
25.	Mikroklimat umiarkowany	PN-EN ISO 7730:2006 PN-EN ISO 7730:2006/ Ap2:2016-04	bezpośrednia
26.	Oświetlenie elektryczne	PN-83/E-04040/03 ¹⁾	bezpośrednia

27.		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 Wskaźnik narażenia (z obliczeń)	PN-Z-04008-7:2002 PN-Z-04008-7:2002/Az1:2004	dozymetrii indywidualnej
-----	--	---	---	--------------------------

1) – norma wycofana z katalogu Polskich Norm bez zastąpienia. 1a) – norma wycofana.

Laboratorium posiada argumenty techniczne i merytoryczne uzasadniające stosowanie norm wycofanych.

– Obszar Badań Radiacyjnych

Metody akredytowane •

Lp.	Przedmiot badań/ wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Środowisko pracy - pole elektromagnetyczne w przestrzeni pracy pochodzące od urządzeń do magnetoterapii	Natężenie pola elektrycznego: - w zakresie częstotliwości od 10 Hz do 1000 Hz Zakres: 1,0 V/m – 50,07 kV/m Natężenie pola magnetycznego: - w zakresie częstotliwości od 10 Hz do 1000 Hz Zakres: 0,4 A/m – 7,88 kA/m	Podstawy i Metody Oceny Środowiska Pracy 2016, nr 4 (90), s. 151 – 180	pomiar bezpośredni
2.	Środowisko pracy - pole elektromagnetyczne	Natężenie pola elektrycznego: - w zakresie częstotliwości: od 1 Hz do 400 kHz Zakres: 1,0 V/m – 50,07 kV/m - w zakresie częstotliwości: od 3 kHz do 30 MHz Zakres: 0,212 V/m – 1087 V/m - w zakresie częstotliwości: od 100 kHz do 6 GHz Zakres: 0,44 V/m - 297 V/m Natężenie pola magnetycznego: - w zakresie częstotliwości: od 1 Hz do 400 kHz Zakres: 0,4 A/m – 7,88 kA/m - w zakresie częstotliwości: od 3 kHz do 30 MHz Zakres: 0,0079 A/m – 243 A/m - w zakresie częstotliwości: od 27 MHz do 1 GHz Zakres: 0,011 A/m – 1,225 A/m	PN-T-06580-3:2002	pomiar bezpośredni

Lp.	Przedmiot badań/ wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
		Natężenie pola magnetycznego: - w zakresie częstotliwości od 1 GHz do 6 GHz (z obliczeń)		
3.	Środowisko – pole elektromagnetyczne w otoczeniu instalacji elektroenergetycznych	Natężenie pola elektrycznego: - w zakresie częstotliwości 50 Hz Zakres: 1,0 V/m – 50,07 kV/m Natężenie pola magnetycznego: - w zakresie częstotliwości 50 Hz Zakres: 0,4 A/m – 7,88 kA/m	Załącznik do Rozporządzenia Ministra Klimatu z dnia 17.02.2020 r. (Dz. U. 2022 poz. 2630)	pomiar bezpośredni
4.	Środowisko – pole elektromagnetyczne w otoczeniu instalacji radiokomunikacyjnych: pomiary szerokopasmowe	Natężenie pola elektrycznego: - w zakresie częstotliwości: od 100 kHz do 30 MHz Zakres: (0,212 – 1087) V/m od 100 kHz do 6 GHz Zakres: (0,44 – 297) V/m od 100 MHz do 60 GHz Zakres: (0,45 – 267,9) V/m Natężenie pola magnetycznego: - w zakresie częstotliwości: od 100 kHz do 10 MHz Zakres: (0,0079 – 243) A/m Natężenie pola magnetycznego: - w zakresie częstotliwości od 10 MHz do 60 GHz (z obliczeń)		
5.	Żywność, produkty rolne, woda, pasze dla zwierząt	Stężenie aktywności radionuklidu ¹³⁷ Cs Zakres: 1,6 Bq/kg – 10 kBq/kg	PB/ŚR/R/01 wyd. V z dnia 10.01.2024 r.	metoda spektrometrii promieniowania gamma
6.	Urządzenia stosowane w stomatologii - aparaty zdjęć wewnątrzustnych	Testy specjalistyczne	Załącznik nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 r. (Dz.U.2022, poz. 2759). PB/ŚR/R/02 wyd. VI z dnia 20.03.2023 r.	pomiar bezpośredni
7.	Urządzenia stosowane w radiografii ogólnej cyfrowej		Załącznik nr 1, 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 r. (Dz.U. 2022, poz. 2759). PB/ŚR/R/05 wyd. V z dnia 20.03.2023 r.	
8.	Monitory stosowane do prezentacji obrazów medycznych		Załącznik nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 r. (Dz.U. 2022, poz. 2759). PB/ŚR/R/04 wyd. IV z dnia 20.03.2023 r.	

Metody nieakredytowane, nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Przedmiot badań/ wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Środowisko pracy	Moc dawki promieniowania jonizującego (X, γ)	PB/ŚR/R/07 wyd. II z dnia 22.11.2019 roku	pomiar bezpośredni
2.	Środowisko, Środowisko komunalne	Moc dawki promieniowania jonizującego (X, γ)	PB/ŚR/R/07 wyd. II z dnia 22.11.2019 roku	pomiar bezpośredni
		Pomiar skażeń powierzchni substancjami promieniotwórczymi alfa i beta		pomiar bezpośredni
3.	Urządzenia stosowane	Wysokie napięcie	Załącznik nr 1 do rozporządzenia	pomiar bezpośredni

Lp.	Przedmiot badań/ wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
	w stomatologii – aparaty do zdjęć pantomograficznych i cefalometrycznych	Dokładność ustawienia wysokiego napięcia	Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 roku w sprawie testów eksploatacyjnych urządzeń radiologicznych i urządzeń pomocniczych (Dz. U. 2022 poz. 2759) PB/ŚR/R/11 wyd. III z dnia 20.03.2023 roku	z obliczeń
		Powtarzalność wartości wysokiego napięcia		
		Wartość wysokiego napięcia przy zmianie natężenia prądu		
		Czas ekspozycji		pomiar bezpośredni
		Dokładność ustawienia czasu ekspozycji		
		Powtarzalność wartości czasu ekspozycji		z obliczeń
		Dawka promieniowania		pomiar bezpośredni
		Warstwa półchlonna (HVL)		
		Wydajność lampy rentgenowskiej		
		Powtarzalność wydajności lampy rentgenowskiej		
		Wydajność lampy rentgenowskiej przy zmianie natężenia prądu		z obliczeń
		Wartość wydajności lampy rentgenowskiej przy zmianie obciążenia prądowo-czasowego		

2. Laboratorium Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Metody akredytowane •

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmazeryjne, majonezy, sosy, suplementy diety, koncentraty	Zawartość kwasu benzoesowego i sorbowego	PB/HŻ/BC/06 wyd. III/12.02.2024	metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)
2.	Napoje bezalkoholowe, dżemy, marmolada	Zawartość substancji konserwujących kwasu benzoesowego i sorbowego Zawartość substancji słodzących: acesulfan- K, sacharyna, aspartam	PN-EN 12856:2002	metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)
3.	Suplementy diety, Produkty mleczne, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego	Zawartość substancji konserwujących kwasu benzoesowego i sorbowego Zawartość substancji słodzących: acesulfan- K, sacharyna, aspartam	PN-EN 12856:2002	wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)
4.	Napoje bezalkoholowe, suplementy diety	Zawartość kofeiny	PN-EN 12856:2002	wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
5.	Kawa i herbata, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe	Zawartość miedzi i cynku	PB/HŻ/C/02 wyd. IV/12.02.2024	płomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa bezpośrednia (FAAS)
6.	Kawa i herbata, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczy i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zboża i przetwory zbożowe, grzyby	Zawartość rtęci	PB/HŻ/C/04 wyd. V /12.02.2026	bezpłomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa (metoda „zimnych par”) (CVAAS)
7.	Kawa i herbata, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczy i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, grzyby, preparaty do początkowego żywienia niemowląt, preparaty do dalszego żywienia niemowląt i preparaty do żywienia małych dzieci	Zawartość arsenu ogólnego	PB/HŻ/C/03 wyd. IV/12.02.2024	płomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa z wykorzystaniem generacji wodoroków (HGAAS)
8.	Kawa i herbata, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne	Zawartość cyny	PB/HŻ/C/08 wyd. V/24.04.2020	płomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa bezpośrednia (FAAS)
9.	Kawa i herbata, koncentraty spożywcze, mleko i produkty mleczne, słodczy i wyroby cukiernicze, zboża i przetwory zbożowe	Zawartość żelaza i magnezu	PB/HŻ/C/10 wyd. III/12.02.2024	płomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa bezpośrednia (FAAS)
10.	Zboża	Zawartość przetrwalników buławinki czerwonej (sporysz)	PN-R-74015:1994**	metoda wagowa
11.	Mleko, mleko zagęszczone, mleko w proszku w tym przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość aflatoksyny M1	PN-EN ISO 14501:2021-10	metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)
12.	Środki spożywcze naturalnie wolne od glutenu, żywność bezglutenowa i żywność o niskiej zawartości glutenu	Zawartość glutenu	PB/HŻ/BC/08 wyd. II/30.04.2014	metoda immunoenzymatyczna (ELISA)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
13.	Kawa i herbata, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, grzyby, suplementy diety, miód, orzechy, nasiona oleiste	Zawartość ołowiu i kadmu	PB/HŻ/C/01 wyd. V/25.04.2019	plomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa ekstrakcyjna (FAAS)
14.	Napoje bezalkoholowe, galaretki, dżemy, koncentraty napojów, cukierki, przyprawy	Zawartość syntetycznych barwników: tartrazyna, żółcień chinolinowa, żółcień pomarańczowa, czerwień koszenilowa, czerwień Allura	PB/HŻ/C/14 wyd. IV/14.02.2025	wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)
15.	Napoje bezalkoholowe, cukierki, dżemy, galaretki	Zawartość syntetycznych barwników: błękit brylantowy	PB/HŻ/C/14 wyd. IV/14.02.2025	wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)
16.	Napoje bezalkoholowe, cukierki, galaretki, dżemy	Zawartość syntetycznych barwników: azorubina, zieleń S	PB/HŻ/C/14 wyd. IV/14.02.2025	wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)
17.	Przekąski typu snack, suplementy diety	Zawartość syntetycznych barwników: tartrazyna, żółcień chinolinowa, żółcień pomarańczowa, czerwień koszenilowa, czerwień Allura, błękit brylantowy, azorubina, zieleń S	PB/HŻ/C/14 wyd. IV/14.02.2025	wysokosprawna chromatografia cieczowa z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)
18.	Kawa i herbata, owoce i warzywa i ich przetwory, słodczyce i wyroby cukiernicze, badania sanitarne	Obecność szkodników i ich pozostałości	PB/HŻ/BC/05 wyd. III/17.02.2026	metoda wizualna
19.	Surowce zielarskie, przyprawy	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-R-87027:1996**	metoda wizualna
20.	Ziarno zbóż	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-R-74016:1969** z wyłączeniem pkt.2.5, 2.6	metoda wizualna
21.	Przetwory zbożowe	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-A- 74016:1974 ** z wyłączeniem pkt. 2.1.3, 2.5, 2.6	metoda wizualna
22.	Koncentraty spożywcze	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-A-79011-2:1998 z wyłączeniem pkt. 2.2, 2.3, 2.4, 2.5.1	metoda wizualna
23.	Makaron	Obecność szkodników i ich pozostałości	PN-A-74130:1993 ** z wyłączeniem pkt. 3.8.2	metoda wizualna
24.	Mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze, zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, warzywa i przetwory warzywne, posiłki, musztarda, środki specjalnego przeznaczenie medycznego	Zawartość tłuszczu z obliczeń: g/porcje, g/masę posiłku, g/100ml gotowego do spożycia produktu, g/100g gotowego do spożycia produktu	PB/HŻ/C/11 wyd. VI/20.02.2026	metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
25.	Mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne, posiłki	Zawartość azotu w przeliczaniu na białko z obliczeń: g/100g, g/porcje, g/masę posiłku, g/100ml gotowego do spożycia produktu, g/100g gotowego do spożycia produktu	PN-75/A-04018 **	metoda Kjeldahla metoda miareczkowa
26.	Produkty mięsne	Zawartość azotanów i azotynów Z obliczeń: sól sodowa, potasowa	PN-EN 12014-3: 2006+Ap1:2008	metoda spektrofotometryczna
27.	Owoce, warzywa i ich przetwory	Zawartość azotanów i azotynów	PN-A-75112 :1992 ** z wyłączeniem pkt.2.1, 2.5, 2.6	metoda spektrofotometryczna
28.	Mleko i przetwory mleczne	Zawartość azotanów i azotynów	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007	metoda spektrofotometryczna
29.	Środki spożywcze uzupełniające dla dzieci i niemowląt	Zawartość azotanów i azotynów	PB/HŻ/C/18 wyd. I/19.01.2016	metoda spektrofotometryczna
30.	Spirytus, napoje spirytusowe	Zawartość alkoholu metylowego	PB/HŻ/C/17 wyd. III/12.02.2024	metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo – jonizacyjną (GC-FID)
31.	Sól przeznaczona do spożycia przez ludzi	Zawartość jodku potasu. Jod, jodan potasu (z obliczeń)	PN-80/C-84081.35 **	metoda spektrofotometryczna
32.	Orzechy, warzywa i przetwory (w tym strączkowe), zioła, wodorosty, nasiona oleiste, zboża i przetwory, wyroby kakaowe i czekoladowe, owoce i przetwory, preparaty do początkowego i dalszego żywienia niemowląt, żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci, preparaty do żywienia małych dzieci.	Zawartość niklu	PB/HŻ/C/16 wyd. I/14.03.2025	metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)
33.	Żywność wzbogacona, suplementy diety	Zawartość wapni	PB/HŻ/C/15 wyd. I/15.01.2025	metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)
34.	Produkty zbożowe i mleczno-zbożowe dla niemowląt i małych dzieci, zboża i przetwory zbożowe	Zawartość aflatoksyn B1, B2, G1, G2 Suma aflatoksyn (z obliczeń) Zawartość deoksyniwalenolu Zawartość fumonizyn B1, B2 Suma fumonizyn (z obliczeń) Zawartość ochratoksyny A Zawartość Zearalenonu Zawartość toksyny T2 i toksyny HT2 Suma toksyn T2 i HT2 (z obliczeń)	PN-EN 17641:2023	metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)
35.	Suszone owoce	Zawartość ochratoksyny A Zawartość aflatoksyn B1, B2, G1, G2	PN-EN 17641:2023	metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
		Suma aflatoksyn (z obliczeń)		spektrometrię mas (LC-MS/MS)
36.	Orzechy, nasiona oleiste	Zawartość ochratoksyny A Zawartość aflatoksyn B1, B2, G1, G2 Suma aflatoksyn (z obliczeń)	PN-EN 17641:2023	metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrię mas (LC-MS/MS)
37.	Suplementy diety, żywność wzbogacona	Zawartość witaminy C	PN-EN 14130:2004**	metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC- DAD)
38.	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość dwutlenku siarki	PN-90/A-75101/23** pkt.3	metoda miareczkowa
39.	Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce, preparaty do początkowego i dalszego żywienia niemowląt, środki spożywcze uzupełniające dla dzieci i niemowląt, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, przetwory warzywne, suplementy diety	Zawartość kwasów tłuszczowych: C6:0 kapronowy, C8:0 kaprylowy, C10:0 kaprynowy, C11:0 undekanowy, C12:0 laurynowy, C13:0 tridekanowy, C14:0 mirystynowy, C14:1 mirystoleinowy, C15:0 pentadekanowy, C15:1 c10-pentadekenowy, C16:0 palmitynowy, C16:1 palmitoleinowy, C17:0 heptadekanowy, C17:1 c10-heptadekenowy, C18:0 stearynowy, C18:1n7 c-wakceny, C18:1 n9t elaidynowy, C18:1 n9c oleinowy, C18:2 n6c linolowy(LA), C18:2 n6t linolelaidynowy, C18:2 n9c,12t-linolowy, C18:2 n9t,12c-linolowy, C18:3 n3 α-linolenowy (ALA), C18:3 n3t-linolenowy, C18:3 n6 γ-linolenowy (GLA), C18:4 n3 stearydonowy (SDA), C20:0 arachidowy, C20:1 n9 c-11-eikozenowy, C20:2 n6 c-11,14-eikozadienowy, C20:3 n3 cis-11,14,17-eikozatrienowy C20:3 n6 c-8,11,14- eikozatrienowy, C20:4 n3 eikozatetraenowy (ETA), C20:4 n6 arachidonowy (AA), C20:5 n3 c-5,8,11,14,17-eikozapentaenowy (EPA), C21:0 heneikozanowy, C22:0 behenowy, C22:1 n9 erukowy, C22:2 c-13,16-dokozadienowy, C22:5 n3 c-7,10,13,16,19dokozaapentaenowy (DPA), C22:6 n3 c-4,7,10,13,16,19-dokozaheksaenowy (DHA), C23:0 trikozanowy,	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 PN-EN ISO 12966-1:2015-01 /AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07	metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
		C24:0 lignocerynowy, C24:1 n9 nerwonowy zakres: (0,08-100)% Z obliczeń: Zawartość sumy: kwasów tłuszczowych nasyconych, Zawartość sumy nienasyconych, jednoniesyconych, Zawartość sumy wieloniesyconych, Zawartość sumy izomerów trans; Zawartość sumy omega 3; Zawartość sumy omega 6; Zawartość sumy omega 9; Zawartość sumy CLA Zawartość NNKT, Suma kwasów tłuszczowych Zawartość kwasów tłuszczowych w: g/kg, g/100ml gotowego do spożycia produktu, mg/100ml gotowego do spożycia produktu, mg/kJ, mg/kcal, g/ porcję, mg/ porcję		
40.	Musztarda	Zawartość kwasów tłuszczowych: C6:0 kapronowy, C8:0 kaprylowy, C10:0 kaprynowy, C11:0 undekanowy, C12:0 laurynowy, C13:0 tridekanowy, C14:0 mirystynowy, C14:1 mirystoleinowy, C15:0 pentadekanowy, C15:1 c10- pentadekenowy, C16:0 palmitynowy, C16:1 palmitoleinowy, C17:0 heptadekanowy, C17:1 c10- heptadekenowy, C18:0 stearynowy, C18:1n7 c- wakcenowy, C18:1 n9t elaidynowy, C18:1 n9c oleinowy, C18:2 n6c linolowy(LA), C18:2 n6t linolelaidynowy, C18:2 n 9c,12t-linolowy, C18:2 n 9t,12c-linolowy, C18:3 n3 α -linolenowy (ALA), C18:3 n3t-linolenowy, C18:3 n6 γ -linolenowy (GLA), C18:4 n3 stearydonowy (SDA), C20:0 arachidowy, C20:1 n9 c-11-eikozenowy, C20:2 n6 c-11,14-eikozadienowy, C 20:3 n3 cis-11,14,17- eikozatrienowy C 20:3 n6 c- 8,11,14- eikozatrienowy, C20:4 n3 eikozatetraenowy (ETA), C20:4 n6	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 PN-EN ISO 12966-1:2015-01 /AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07	metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
		arachidonowy (AA), C20:5 n3 c-5,8,11,14,17-eikozapentaenowy (EPA), C21:0 heneikozanowy, C22:0 behenowy, C22:1 n9 erukowy, C22:2 c-13,16-dokozadienowy, C22:5 n3 c-7,10,13,16,19 dokozapentaenowy (DPA), C22:6 n3 c-4,7,10,13,16,19-dokozaheksaenowy (DHA), C23:0 trikozanowy, C24:0 lignocerynowy, C24:1 n9 nerwonowy zakres: (0,08-100) % Z obliczeń: Zawartość kwasu erukowego w g/kg		
41.	Kosmetyki	Zawartość formaldehydu	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. (Dz.U. 2020r., poz.931)	metoda spektrofotometryczna
42.	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi	Migracja przez zanurzenie, napełnienie wyrobu, z zastosowaniem komory pomiarowej, z zastosowaniem torebki do płynów modelowych: - woda destylowana - 3% kwas octowy - 10 % alkohol etylowy - 20 % alkohol etylowy - 20 % alkohol etylowy - 50 % alkohol etylowy - 95 % alkohol etylowy - izooktan	PN-EN 1186-3:2023-01 z wyłączeniem pkt.4.5.2	metoda wagowa
43.	Wyroby z melaminy	Zawartość ekstrahowalnego formaldehydu do 3 % kwasu octowego	PN-EN ISO 4614:2005 pkt.8 PN-EN 13130-1:2006	metoda spektrofotometryczna
44.	Wyroby ceramiczne. Wyroby krzemianowe inne niż ceramiczne	Zawartość ołowiu i kadmu	PN-EN 1388-1:2000	metoda techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)
45.	Wyroby ceramiczne. Wyroby krzemianowe inne niż ceramiczne	Zawartość ołowiu i kadmu	PN-EN 1388-2:2000	metoda techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)
46.	Środki spożywcze naturalne i przetworzone wolne od soi/białka soi	Zawartość soi	Instrukcja producenta: R-Biopharm Immunoenzymatyczna metoda do ilościowego oznaczania białka soi. Instrukcja producenta wydanie z dnia 16.07.2018 r.	metoda immunoenzymatyczna (ELISA)
47.	Zboża i przetwory zbożowe Kawa	Zawartość ochratoksyny A	PN-EN 14132:2010	metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
48.	Miód, orzechy z drzew orzechowych, nasiona i owoce oleiste, suplementy diety	Zawartość rtęci	PB/HŻ/C/19 wyd. I / 12.02.2026	metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji
49.	Ryby, przetwory rybne Owoce morza i ich przetwory	Zawartość histaminy	PN-EN ISO 19343:2017-08	Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)
50.	Posiłki, mięso i przetwory mięsne, przetwory warzywne, mleko i przetwory mleczne, środki spożywcze	Zawartość suchej masy/ wody	PN-A-79011-3:1998	metoda wagowa
51.	Posiłki, mięso i przetwory mięsne, przetwory warzywne	Zawartość popiołu całkowitego	Prace IŻŻ 83,Warszawa 1997 Wybrane metody analityczne oceny wartości odżywczej żywności strony 28-29	metoda wagowa
52.	Posiłki, środki spożywcze	Zawartość węglowodanów Wartość energetyczna	PN-A-79011-6:1998+Az1:2009	metoda obliczeniowa
53.	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego	Zawartość kwasów tłuszczowych: C 6:0 kapronowy C 8:0 kaprylowy C 10:0 kaprynowy C 11:0 undekanowy C 12:0 laurynowy C 13:0 tridekanowy C 14:0 mirystynowy C 14:1 mirystoleinowy C 15:0 pentadekanowy C 15:1 cis-10-pentadekenowy C 16:0 palmitynowy C 16:1 palmitoleinowy C 17:0 heptadekanowy C 17:1 cis-10-heptadekenowy C 18:0 stearynowy C 18:1 n7 cis-wakcenowy C 18:1 n9t elaidynowy C 18:1 n9c oleinowy C 18:2 n6c linolowy (LA) C 18:2 n6t linolelaidynowy C 18:2 n 9c,12t-linolowy C 18:2 n 9t,12c-linolowy C 18:3 n3 α-linolenowy (ALA) C 18:3 n3t-linolenowy C 18:3 n6 γ-linolenowy (GLA) C 18:4 n3 stearydonowy (SDA) C 20:0 arachidowy C 20:1 n9 cis-11-eikozenowy C 20:2 n6 cis -11,14-eikozadienowy C 20:3 n3 cis-11,14,17-eikozatrienowy C 20:3 n6 cis-8,11,14-	PN-EN ISO 12966-1:2015-01 PN-EN ISO 12966-1:2015-01/ AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07	metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
		eikozatrienowy C 20:4 n3 eikozatetraenowy (ETA) C 20:4 n6 arachidonowy (AA) C 20:5 n3 cis-5,8,11,14,17-eikozapentaenowy (EPA) C 21:0 heneikozanowy C 22:0 behenowy C 22:1 n9 erukowy C 22:2 cis-13,16-dokozadienowy C 22:5 n3 cis-7,10,13,16,19-dokozapentaenowy (DPA) C 22:6 n3 cis-4,7,10,13,16,19-dokozaheksaenowy (DHA) C 23:0 trikozanowy C 24:0 lignocerynowy C 24:1 n9 nerwonowy Z obliczeń: Zawartość sumy kwasów tłuszczowych nasyconych Zawartość sumy kwasów tłuszczowych nienasyconych Zawartość sumy kwasów tłuszczowych jednonienasyconych Zawartość sumy kwasów tłuszczowych wielonienasyconych Zawartość sumy izomerów trans; Zawartość sumy Omega 3; Zawartość sumy Omega 6; Zawartość sumy Omega 9; Zawartość sumy CLA Zawartość sumy NNKT		

** norma wycofana

Metody nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Środki spożywcze, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi, kosmetyki	Wszystkie metody badań wymienione jako akredytowane, których wynik badania podano dla pozostałych matryc lub poza zakresem akredytacji.		
2.	Środki spożywcze	Zawartość arsenu nieorganicznego	Materiały szkoleniowe NIZP-PZH	metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)
3.	Środki spożywcze	Zawartość witaminy C	PN-EN 14130:2004 **	metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC- DAD)
4.	Środki spożywcze	Zawartość fosforu dodanego wyrażona jako P ₂ O ₅	PN-ISO 2294:1999** PN-A-82060:1999 ** PN-ISO 936:2000	metoda wagowa

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
5.	Środki spożywcze	Zawartość popiołu	PN-ISO 2171:1994** PN-A-88022:1959**	metoda wagowa
6.	Pszenica	Oznaczanie zanieczyszczeń	PN-R-74015:1994**	metoda wizualna i wagowa
7.	Zboża	Zawartość zanieczyszczeń	PN-R-74016:1969 **	metoda wizualna i wagowa
8.	Przetwory zbożowe	Zawartość zanieczyszczeń	PN-A-74016:1974**	metoda wizualna i wagowa
9.	Koncentraty spożywcze	Oznaczanie zanieczyszczeń	PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 PN-A-79011-2:1998/Az2:2008	metoda wizualna i wagowa
10.	Wyroby garmażeryjne	Zawartość chlorku sodu	PN-85/A-82100**	metoda miareczkowa
11.	Substancje dodatkowe do żywności	Kryteria czystości (metale)	Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. (Dz. U. L83 z 22.03.2012 z późn. zm.); metodyka PZH-NIZP	metoda wagowa

** norma wycofana

Metody nieakredytowane, nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Środki spożywcze	Badanie organoleptyczne	Ustawa z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia; Polskie Normy przedmiotowe	ocena bezpośrednia ocena punktowa
2.	Materiały opakowaniowe i opakowania	Oznaczanie przekazywania zapachu i smaku przy bezpośrednim kontakcie	DIN 10955:2024	metoda trójkątowa
3.	Środki spożywcze, materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, kosmetyki	Znakowanie	Przepisy prawa w zakresie znakowania - Ustawy i Rozporządzenia Polskie i Unii Europejskiej	opisowa
4.	Masło	Kwasowość tłuszczu	PN-80/A-86207** PN-A-86155:1995**	metoda miareczkowa
5.	Ocet	Zawartość dwutlenku siarki	PN-96/A-79733** PN-EN 13188:2002	metoda miareczkowa
6.	Wina i miody pitne	Zawartość dwutlenku siarki	PN-96/A-79733** PN-90/A-79120/10**	metoda miareczkowa
7.	Pieczyno	Kwasowość	PN-A-74108:1996 **	metoda wagowa, metoda miareczkowa
8.	Szampony w płynie do włosów i płyny do kąpieli	Odczyn pH	PN-C-04963:1989**	metoda potencjometryczna
9.	Pasta do zębów	Oznaczanie całkowitego fluoru	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. (Dz.U. z 2020r., poz. 931)	metoda chromatografii gazowej (GC-FID)
10.	Tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba nadtlenkowa	PN- EN ISO 3960:2017-03	metoda miareczkowa
11.	Tłuszcze roślinne i zwierzęce	Liczba kwasowa i kwasowość	PN-EN ISO 660:2021-3 z wył. pkt.9.2, 9.3	metoda miareczkowa

** norma wycofana

3. Laboratorium Epidemiologii

Metody akredytowane •

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Biologiczne wskaźniki kontroli procesu sterylizacji	Obecność drobnoustroju wskaźnikowego <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	PB/EP/PMO/01 wyd. VII z dnia 09.09.2022	metoda hodowlana w oparciu o instrukcję producenta testów
2.	Kał, wymaz z odbytu	Obecność pałeczek <i>Salmonella</i> spp. i <i>Shigella</i> spp.	PB/EP/PSJ/01 wyd. VII z dnia 09.09.2022 Szczep bakteryjny <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> w przypadku braku możliwości oznaczenia przekazywany jest do laboratorium referencyjnego – koszt pokrywa zleceniodawca	metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi w oparciu o wydawnictwa metodyczne
3.	Surowica	Obecność przeciwciał IgG w kierunku <i>Toxocara canis</i>	PB/EP/PPR/03 wyd. VIII z dnia 09.09.2022	metoda immunoenzymatyczna (ELISA) w oparciu o instrukcję producenta testów
4.	Wymaz z okolicy odbytu	Obecność <i>Enterobius vermicularis</i>	PB/EP/PPR/01 wyd. VII z dnia 09.09.2022	metoda mikroskopowa w oparciu o wydawnictwa metodyczne
5.	Kał	Obecność cyst pierwotniaków, jaj, larw i postaci dorosłych helmintów	PB/EP/PPR/02 wyd. VII z dnia 09.09.2022	metoda koproskopowa w oparciu o wydawnictwa metodyczne
6.	Kał, wymaz z odbytu	Obecność patogenów schorzeń jelitowych: <i>Salmonella</i> sp., <i>Shigella</i> sp., <i>Yersinia</i> sp., enteropatogenne <i>Escherichia coli</i> (EPEC), enterokrwotoczne <i>Escherichia coli</i> (E.coli 0157), bakterii z rodziny Enterobacteriaceae	PB/EP/PSJ/02 wyd. VI z dnia 09.09.2022 W przypadku uzyskania dodatniego wyniku w kierunku EPEC, E.coli 0157, <i>Yersinia</i> test potwierdzenia lub oznaczenia typu, biotypu i cech chorobotwórczości szczepu po uzyskaniu akceptacji zleceniodawcy zostanie wykonany w Laboratorium referencyjnym, opłata zgodnie z cennikiem tego Laboratorium (wysyłkę i opłatę za badanie pokrywa zleceniodawca)	metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi w oparciu o wydawnictwa metodyczne
7.	Szczep bakteryjny	Identyfikacja pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Yersinia</i>	PB/EP/PSJ/03 wyd. IV z dnia 09.09.2022	metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi w oparciu o wydawnictwa metodyczne

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
8.	Kał	Obecność antygenu Giardia intestinalis	PB/EP/PPR/04 wyd. III z dnia 09.09.2022	metoda immunoenzymatyczna (ELISA) w oparciu o instrukcję producenta testów

Metody nieakredytowane, nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Kał	Rotawirusy, Adenowirusy	IB/E.P./PS,PPR,PW/01 wyd. III z dnia 04.07.2011	metoda immunochromatograficzna
2.	Sterylizator na suche ciepło powietrze	Kontrola skuteczności procesu sterylizacji / dezynfekcji przy użyciu wskaźnika biologicznego	PB/E.P./PMO/03 wyd. II z dnia 09.11.2010	metoda hodowlana
3.	Wymazy środowiskowe	Mikrobiologiczne badanie czystości środowiska	PB/E.P./PMO/05 wyd. II z dnia 22.11.2011	metoda hodowlana na podłożach płynnych i stałych
4.	Szczep	Oznaczanie lekowrażliwości szczepów bakteryjnych metodą dyfuzyjno-krążkową	PB/E.P./PMO/04 wyd. II z dnia 30.03.2011	metoda dyfuzyjno-krążkowa
5.	Badania środowiskowe	Badanie bakteriologiczne czystości środowiska przy użyciu płytek odciskowych	IR/E.P./01 wyd. I z dnia 02.04.2007	metoda hodowlana
6.	Wymaz z nosa i gardła	Obecność wirusa grypy A, B	Według instrukcji producenta testu	real time RT-PCR
7.	Kał	Campylobacter w kale	IR/EP/PSJ/PO-11/04 wyd. I z dnia 17.03.2014	metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi
8.	Wymaz z nosa i gardła, nosogardzieli	Obecność wirusa SARS Cov-2	Według instrukcji producenta testu	real time RT-PCR
9.	Kał	Obecność antygenów Cryptosporidium spp, Giardia intestinalis, Entamoeba histolytica sensu lato	PB/EP/PPR/05 wyd. I z dnia 12.04.2024	metoda immunochromatograficzna w oparciu o instrukcję producenta testu

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
10.	Kał	Obecność materiału genetycznego: Norovirus G, I Norovirus G II Rotavirus, Adenovirus, Astrovirus, Sapovirus Campylobacter spp., Clostridium difficile toxin B, Salmonella spp. Shigella spp./EIEC, Vibrio spp. Yersinia enterocolitica , Aeromonas spp. Giardia lamblia, Entamoeba histolytica, Cryptosporidium spp., Blastocystis hominis , Dientamoeba fragilis, Cyclospora cayetanensis	PB/EP/PW/02 wyd. I z dnia 26.07.2024	real time RT-PCR

4. Laboratorium Badań Mikrobiologicznych

Metody akredytowane •

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Żywność mrożona Dodatki do żywności Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Ryby i przetwory rybne Zioła i przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Jaja i produkty jajeczne Suplementy diety	Obecność Salmonella spp. w 25 g/ml oraz w 10 g	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04 /A1:2020-09	metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym
2.	Mięso i produkty mięsne	Obecność Campylobacter spp. w 10 g	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 PN-EN ISO 10272-1:2017-08 /A1:2023-08	metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym
3.	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne	Obecność Cronobacter spp. w 10 g/ml	PN-EN ISO 22964:2017-06	metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym
4.	Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby garmażeryjne	Obecność Listeria monocytogenes w 25 g/ml	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Ryby i przetwory rybne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Koncentraty spożywcze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Zioła i przyprawy			
5.	Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Zioła i przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)
6.	Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Zioła i przyprawy Produkty jajeczne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i inne gatunki)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 PN-EN ISO 6888-1:2022-03 /A1:2024-02	metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)
7.	Mleko i produkty mleczne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Zboża i przetwory zbożowe Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Wyroby garmażeryjne	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i>	PN-EN ISO 7932:2005 PN-EN ISO 7932:2005 /A1:2020-09 z wyłączeniem punktu 9.5	metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)
8.	Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby garmażeryjne Warzywa i przetwory warzywne oraz warzywno-mięsne Zioła i przyprawy Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne	Liczba β -glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i>	PN ISO 16649-2:2004	metoda płytkowa (posiew wgłębny)
9.	Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Koncentraty spożywcze Ryby i przetwory rybne	Liczba Enterobacteriaceae	PN-EN ISO 21528-2:2017-08	metoda płytkowa (posiew wgłębny)
10.	Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.) Środki specjalnego przeznaczenia	Liczba drobnoustrojów	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12 /A1:2022-06	metoda płytkowa (posiew wgłębny)

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
	żywnościowego Dodatki do żywności Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Zioła i przyprawy			
11.	Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność Salmonella spp.	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04 /A1:2020-09	metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym
12.	Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność Listeria monocytogenes	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym
13.	Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i inne gatunki)	PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005	metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym
14.	Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba Enterobacteriaceae	PN-EN ISO 21528-2:2017-08	metoda płytkowa (posiew wgłębny)
15.	Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba drobnoustrojów	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12 /A1:2022-06	metoda płytkowa (posiew wgłębny)
16.	Woda Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba mikroorganizmów 22°C	PN-EN ISO 6222:2004	metoda płytkowa (posiew wgłębny)
17.		Ogólna liczba mikroorganizmów 36°C	PN-EN ISO 6222:2004	metoda płytkowa (posiew wgłębny)
18.		Liczba enterokoków kałowych	PN-EN ISO 7899-2:2004	metoda filtracji membranowej
19.		Liczba bakterii Clostridium perfringens łącznie z przetrwalnikami	PN-EN ISO 14189:2016-10	metoda filtracji membranowej
20.		Liczba Pseudomonas aeruginosa	PN-EN ISO 16266:2009	metoda filtracji membranowej
21.		Liczba bakterii grupy coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/ A1:2017-04	metoda filtracji membranowej
22.		Liczba Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/ A1:2017-04	metoda filtracji membranowej
23.		Liczba bakterii z rodzaju	PN-EN ISO 11731:2017-08	metoda filtracji

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
		Legionella	PN-EN ISO 11731:2017-08/ Ap1:2019-12	membranowej Matryca B: Procedura 7 (pożywka C – GVPC) Zakres: od 1jtk/100ml lub od 1jtk/1000ml
24.	Woda źródłana, mineralna	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C	PN-EN ISO 6222:2004	metoda płytkowa (posiew węglbny)
25.		Ogólna liczba mikroorganizmów w 36±2°C	PN-EN ISO 6222:2004	metoda płytkowa (posiew węglbny)
26.		Liczba enterokoków kałowych	PN-EN ISO 7899-2:2004	metoda filtracji membranowej
27.		Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia)	PN-EN 26461-2:2001	metoda filtracji membranowej
28.		Liczba Pseudomonas aeruginosa	PN-EN ISO 16266:2009	metoda filtracji membranowej
29.		Liczba bakterii grupy coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/ A1:2017-04	metoda filtracji membranowej
30.		Liczba Escherichia coli**	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/ A1:2017-04	metoda filtracji membranowej
31.	Woda na pływalniach	Ogólna liczba mikroorganizmów w 36°C	PN-EN ISO 6222:2004	metoda płytkowa (posiew węglbny)
32.		Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich	Metodyka NIZP-PZH ZHK:2007	metoda filtracji membranowej
33.		Liczba Pseudomonas aeruginosa	PN-EN ISO 16266:2009	metoda filtracji membranowej
34.		Liczba Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/ A1:2017-04	metoda filtracji membranowej
35.		Liczba bakterii z rodzaju Legionella	PN-EN ISO 11731:2017-08 PN-EN ISO 11731:2017-08/ Ap1:2019-12	metoda filtracji membranowej Matryca B: Procedura 7 (pożywka C – GVPC) zakres: od 1jtk/100ml
36.	Woda w kąpieliskach Woda powierzchniowa	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-3:2002	metoda zminiaturyzowana (NPL)
37.		Liczba enterokoków kałowych	PN-EN ISO 7899-2:2004	metoda filtracji membranowej
38.	Woda powierzchniowa	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii grupy coli	Instrukcja producenta COLILERT firmy IDEXX wyd. 06-12999-11	metoda NPL
39.		Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli	Instrukcja producenta COLILERT firmy IDEXX wyd. 06-12999-11	metoda NPL
40.		Najbardziej prawdopodobna liczba enterokoków kałowych	Instrukcja producenta ENTEROLERT-E firmy IDEXX wyd. 06-04626-12	metoda NPL

Metody nieakredytowane, nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Lp.	Przedmiot badań/wyrób	Badane cechy	Dokumenty odniesienia	Metoda
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Żywność	Badanie organoleptyczne	Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia; Polskie Normy przedmiotowe	ocena bezpośrednia

2.	Żywność	Znakowanie	Przepisy prawa w zakresie znakowania - Ustawy i Rozporządzenia Polskie i Unii Europejskiej	opisowa
----	---------	------------	--	---------

** Dla matrycy woda źródłana, mineralna temperatura inkubacji ($36\pm 2^{\circ}\text{C}$), inna niż wymaga rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz.U.2011 nr 85 poz.466), zgodna z obowiązującą normą PN-EN ISO 9308:1-2014-12+A1:2017-04.

- Metody akredytowane zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 515, wydanie nr 30 z dnia 12 sierpnia 2026 r.

24.08.2026 r.

Anna Ratko

.....
Data i podpis kierownika Oddziału Laboratoryjnego w Szczecinie