

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     |               |            |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
| <p>Dział<br/>Laboratoryjny</p> <p>WSSE<br/>w Katowicach</p> | <p><b>Lista akredytowanych działań<br/>prowadzonych w ramach zakresu<br/>elastycznego</b></p> <p><b>Załącznik do Zakresu Akredytacji<br/>Laboratorium Badawczego<br/>nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022</b></p> | numer wydania | 72         |
|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     | data wydania  | 06.02.2023 |
|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     | strona/stron  | 1/8        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pracownia Badań Fizykochemicznych Żywności (ŻC)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                        |
| Pracownia Absorpcyjnej Spektrometrii Atomowej (SA)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                        |
| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                   | Dokumenty odniesienia                                                                                                                                                                                  |
| Konserwy (owocowe, warzywne, rybne, mięsne, owoców morza), mleko zagęszczone                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Zawartość cyny<br><br>Zakres: 10,0 mg/kg – 250,0 mg/kg<br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                                                              | ŻC/PB-03: 18.01.2023 wydanie 5                                                                                                                                                                         |
| kawa i herbata, koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza i przetwory owoców morza, słodzycze i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, żywność dla określonych grup, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, orzechy, w tym arachidy, grzyby, ziarna nasion oleistych, kakao, herbatki owocowe i ziołowe, suplementy diety dodatki do żywności | Zawartość pierwiastków<br>Zakres:<br>ołów (0,005 – 20,0) mg/kg<br>kadm (0,001 – 5,00) mg/kg<br>miedź (0,05 – 80,0) mg/kg<br>cynk (0,05 – 150) mg/kg<br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | Wydawnictwo Metodyczne PZH:1996 „Metoda oznaczania ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej”                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Zawartość rtęci<br>Zakres: (0,002 – 12,5) mg/kg<br><br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par (CVAAS)                                                                                      | Wydawnictwo Metodyczne PZH:1990 „Oznaczanie zawartości rtęci całkowitej w żywności metodą bezpłomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej”                                                         |
| żywność dla określonych grup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Zawartość pierwiastków<br>Zakres:<br>ołów (0,010 – 5,00) mg/kg<br>kadm (0,002 – 2,00) mg/kg<br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                         | Wydawnictwo Metodyczne PZH:1996 „Metoda oznaczania ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej”<br>ŻC/IR-20: 28.03.2022 wydanie 1 |
| miód                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Zawartość ołowiu<br>Zakres: (0,005 – 20,0) mg/kg<br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                                                                    | Wydawnictwo Metodyczne PZH:1996 „Metoda oznaczania ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej”                                   |
| kawa herbata, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.), owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, owoce morza i przetwory owoców morza, surowce i przetwory zielarskie, suplementy diety, żywność dla określonych grup, sól, algi i prokaryonty (wodorosty morskie)                                                                                                                                                                                                                                                                   | Zawartość rtęci<br>Zakres: (0,0003 – 6) mg/kg<br><br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji                                                                                                    | SA/PB-01:25.09.2019 wydanie 2                                                                                                                                                                          |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     |               |            |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
| <p>Dział<br/>Laboratoryjny</p> <p>WSSE<br/>w Katowicach</p> | <p><b>Lista akredytowanych działań<br/>prowadzonych w ramach zakresu<br/>elastycznego</b></p> <p><b>Załącznik do Zakresu Akredytacji<br/>Laboratorium Badawczego<br/>nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022</b></p> | numer wydania | 72         |
|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     | data wydania  | 06.02.2023 |
|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     | strona/stron  | 2/8        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| koncentraty spożywcze,<br>mleko i produkty mleczne,<br>zboża i przetwory zbożowe,<br>oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne,<br>suplementy diety, kakao                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Zawartość żelaza<br>Zakres: (0,3 – 80,0) mg/kg<br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej<br>spektrometrii atomowej (FAAS)                                               | ŻC/PB-05: 16.09.2019 wydanie 6                                                                                                                                                                             |
| koncentraty spożywcze,<br>mleko i produkty mleczne,<br>napoje bezalkoholowe (gazowane,<br>niegazowane, soki, syropy, itp.),<br>zboża i przetwory zbożowe,<br>słodyczne i wyroby cukiernicze<br>suplementy diety, produkty zbożowe<br>dla niemowląt i małych dzieci                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Zawartość wapnia<br>Zakres: (10 – 58 000) mg/kg<br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej<br>spektrometrii atomowej (FAAS)                                              | ŻC/PB-08: 18.01.2023 wydanie 5                                                                                                                                                                             |
| koncentraty spożywcze,<br>mleko i produkty mleczne,<br>napoje bezalkoholowe (gazowane,<br>niegazowane, soki, syropy, itp.),<br>słodyczne i wyroby cukiernicze<br>suplementy diet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Zawartość magnezu<br>Zakres: (10 – 37 000) mg/kg<br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej<br>spektrometrii atomowej (FAAS)                                             | ŻC/PB-07: 18.01.2023 wydanie 5                                                                                                                                                                             |
| kawa i herbata,<br>koncentraty spożywcze,<br>mięso i produkty mięsne,<br>mleko i produkty mleczne,<br>napoje bezalkoholowe (gazowane,<br>niegazowane, soki, syropy, itp.), napoje<br>alkoholowe i wyroby spirytusowe,<br>owoce i warzywa i przetwory owocowe<br>i warzywne oraz warzywno-mięsne,<br>ryby i przetwory rybne,<br>owoce morza i przetwory owoców morza,<br>słodyczne i wyroby cukiernicze, surowce<br>i przetwory zielarskie, przyprawy,<br>żywność dla określonych grup, oleje,<br>tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża<br>i przetwory zbożowe, żywność mrożona,<br>orzechy, w tym arachidy,<br>grzyby,<br>ziarna nasion oleistych,<br>kakao, herbatki owocowe i ziołowe,<br>suplementy diety<br>dodatki do żywności | Zawartość arsenu<br>Zakres: (0,005 – 5,00) mg/kg<br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej<br>spektrometrii atomowej z generowaniem<br>wodorków (HGAAS)                 | Wydawnictwo Metodyczne PZH:2005<br>„Metoda oznaczania zawartości arsenu<br>w środkach spożywczych techniką<br>płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii<br>atomowej z wykorzystaniem generacji<br>wodorków”. |
| algi i prokaryoty (wodorosty morskie)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Zawartość arsenu<br>Zakres: (0,005 – 30,00) mg/kg<br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej<br>spektrometrii atomowej z generowaniem<br>wodorków (HGAAS)                |                                                                                                                                                                                                            |
| ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne<br>ryby i przetwory rybne<br>algi morskie<br>sery dojrzewające                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Zawartość arsenu nieorganicznego<br>Zakres: (0,015 – 1,00) mg/kg<br><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej<br>spektrometrii atomowej z generowaniem<br>wodorków (HGAAS) | ŻC/PB-22: 16.09.2019 wydanie 3                                                                                                                                                                             |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     |               |            |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
| <p>Dział<br/>Laboratoryjny</p> <p>WSSE<br/>w Katowicach</p> | <p><b>Lista akredytowanych działań<br/>prowadzonych w ramach zakresu<br/>elastycznego</b></p> <p><b>Załącznik do Zakresu Akredytacji<br/>Laboratorium Badawczego<br/>nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022</b></p> | numer wydania | 72         |
|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     | data wydania  | 06.02.2023 |
|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     | strona/stron  | 3/8        |

| Pracownia Badań Fizykochemicznych Żywności (ŻC)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pracownia Chromatografii Cieczowej (SC)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                               | Dokumenty odniesienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>Kawa i herbata, zboża i przetwory zbożowe</p> <p>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy</p> <p>Kakao i produkty kakaowe</p> <p>Orzechy, ziarna roślin oleistych i ich produkty</p> <p>Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe</p> <p>Żywność dla określonych grup</p> <p>Mięsa wieprzowe i produkty z nich uzyskane</p> | <p>Zawartość ochratoksyny A<br/>Zakres:<br/>0,6 µg/kg – 60,0 µg/kg</p>                                                                                                                                                                                | <p>PN – EN 14132 : 2010</p> <p>Wydawnictwo Metodyczne PZH: 2005 „Oznaczanie ochratoksyny A w owocach suszonych metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z oczyszczaniem za pomocą kolumn powinowactwa immunologicznego. Oznaczanie ochratoksyny A w przyprawach metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z oczyszczaniem za pomocą kolumn powinowactwa immunologicznego”</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,6 µg/kg – 60,0 µg/kg                                                                                                                                                                                                                                | PN-EN 17250:2020-06                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,6 µg/kg – 30,0 µg/kg                                                                                                                                                                                                                                | SC/PB-14 wydanie 2 z dnia 31.01.2023 r.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,1 µg/kg – 60,0 µg/kg                                                                                                                                                                                                                                | PN – EN 14133: 2010                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,05 µg/kg – 3,0 µg/kg                                                                                                                                                                                                                                | PN – EN 14133: 2010<br>SC/PB-12 wydanie 4 z dnia 31.01.2023 r.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>Zboża i przetwory zbożowe, żywność dla określonych grup</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>1,0 µg/kg – 60,0 µg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)</p>                                                                                                                             | <p>PN-EN 17251:2020-06</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Zawartość toksyny T – 2<br/>Zawartość toksyny HT – 2</p> <p>Zakres:<br/>5,0 – <b>600,0</b> µg/kg<br/>Zawartość sumy toksyn T-2 i HT-2 (z obliczeń)</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)</p> | <p>SC/PB – 11 wydanie 3 z dnia 25.01.2023 r.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     |               |            |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
| <p>Dział<br/>Laboratoryjny</p> <p>WSSE<br/>w Katowicach</p> | <p><b>Lista akredytowanych działań<br/>prowadzonych w ramach zakresu<br/>elastycznego</b></p> <p><b>Załącznik do Zakresu Akredytacji<br/>Laboratorium Badawczego<br/>nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022</b></p> | numer wydania | 72         |
|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     | data wydania  | 06.02.2023 |
|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     | strona/stron  | 4/8        |

|                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zboża i przetwory zbożowe,<br>żywność dla określonych grup                                                                                                                                                                          | <p>Zawartość deoksyniwalenolu</p> <p>Zakres:<br/>61,7 – 2000 µg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii<br/>cieczowej z detekcją matrycą diodową<br/>(HPLC-DAD)</p>                                                                                                              | <p>Wydawnictwo PZH 2005 „Oznaczanie toksyn<br/>Fusarium-deoksyniwalenolu (DON)<br/>w zbożach i jego przetworach.<br/>Metoda wysokosprawnej chromatografii<br/>cieczowej z oczyszczaniem za pomocą kolumn<br/>powinowactwa immunologicznego”</p> |
| Zboża i przetwory zbożowe,<br>żywność dla określonych grup                                                                                                                                                                          | <p>Zawartość zearalenonu</p> <p>Zakres:<br/>10 – 450 µg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii<br/>cieczowej z detekcją fluorescencyjną<br/>(HPLC-FLD)</p>                                                                                                                      | <p>Wydawnictwo PZH 2005 „Oznaczanie toksyn<br/>Fusarium-zearalenonu (ZEA)<br/>w zbożach i jego przetworach.<br/>Metoda wysokosprawnej chromatografii<br/>cieczowej z oczyszczaniem za pomocą kolumn<br/>powinowactwa immunologicznego”</p>      |
| Zboża i przetwory zbożowe (kukurydza<br>i jej produkty), żywność dla określonych<br>grup                                                                                                                                            | <p>Zawartość fumonizyn</p> <p>Zakres:<br/>FB1 25 – 4000 µg/kg<br/>FB2 25 – 4000 µg/kg<br/>Zawartość sumy fumonizyn FB1 i FB2 (z<br/>obliczeń)</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii<br/>cieczowej z detekcją fluorescencyjną<br/>(HPLC-FLD)</p>                                   | PN-EN 14352:2005                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>Owoce i warzywa i przetwory owocowe<br/>i warzywne oraz warzywno-mięsne,<br/>surowce i przetwory zielarskie, przyprawy,<br/>zboża i przetwory zbożowe<br/>ziarna roślin oleistych, orzechy</p> <p>Przyprawy inne niż papryka</p> | <p>Zawartość aflatoksyn</p> <p>Zakres:<br/>B1 0,4 – 180 µg/kg<br/>B2 0,2 – 45 µg/kg<br/>G1 0,4 – 180 µg/kg<br/>G2 0,2 – 45 µg/kg<br/>Zawartość sumy aflatoksyn<br/>(z obliczeń)</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii<br/>cieczowej z detekcją fluorescencyjną<br/>(HPLC-FLD)</p> | <p>PN-EN 14123:2008</p> <p>PN-EN 17424:2021-04</p>                                                                                                                                                                                              |
| Żywność dla określonych grup                                                                                                                                                                                                        | <p>Zawartość Aflatoksyny B1</p> <p>Zakres:<br/>0,04 – 0,4 µg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii<br/>cieczowej z detekcją fluorescencyjną<br/>(HPLC-FLD)</p>                                                                                                                 | PN-EN 15851: 2012                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                     |               |            |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
| <p>Dział<br/>Laboratoryjny</p> <p><b>WSSE<br/>w Katowicach</b></p> | <p><b>Lista akredytowanych działań<br/>prowadzonych w ramach zakresu<br/>elastycznego</b></p> <p><b>Załącznik do Zakresu Akredytacji<br/>Laboratorium Badawczego<br/>nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022</b></p> | numer wydania | 72         |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                     | data wydania  | 06.02.2023 |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                     | strona/stron  | 5/8        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Mleko i produkty mleczne<br>żywność dla określonych grup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Zawartość Aflatoksyny M1<br/>Zakres:</p> <p>0,006 – 0,08 µg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii<br/>cieczowej z detekcją fluorescencyjną<br/>(HPLC-FLD)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | PN-EN ISO 14501:2021-10                  |
| <p>Suplementy diety</p> <p>Zboża i przetwory zbożowe</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Zawartość cytryniny<br/>Zakres:</p> <p>10 – 4 000 µg/kg</p> <p>1 – 500 µg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii<br/>cieczowej z detekcją fluorescencyjną<br/>(HPLC-FLD)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | SC/PB-13: wydanie 3 z dnia 31.01.2023 r. |
| Owoce i warzywa i przetwory owocowe<br>i warzywne oraz warzywno-mięsne,<br>napoje bezalkoholowe (gazowane,<br>niegazowane, soki, syropy, itp.),<br>napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe,<br>żywność dla określonych grup                                                                                                                                                                                                                         | <p>Zawartość patuliny<br/>Zakres:</p> <p>4,0 – 200 µg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii<br/>cieczowej z detekcją matrycą diodową<br/>(HPLC-DAD)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | PN-EN 15890:2012                         |
| <p>Koncentraty spożywcze nie zawierające<br/>tłuszczu, mleko i produkty mleczne, napoje<br/>bezalkoholowe (gazowane, niegazowane,<br/>soki, syropy, itp.), napoje alkoholowe<br/>i wyroby spirytusowe, owoce i warzywa<br/>i przetwory owocowe i warzywne oraz<br/>warzywno-mięsne nie zawierające tłuszczu,<br/>słodycze i wyroby cukiernicze, żywność<br/>dla określonych grup, suplementy diety,<br/>zboża i przetwory zbożowe,</p> <p>sery</p> | <p>Zawartość barwników:<br/>żółcień chinolinowa<br/>żółcień pomarańczowa<br/>tartrazyna<br/>azorubina<br/>czerwień koszenilowa<br/>amarant<br/>błękit brylantowy<br/>błękit patentowy<br/>czerń brylantowa<br/>czerwień Allura<br/>erytrozyna<br/>indygotyna<br/>zieleń S<br/>Zakres: 3,0 mg/kg - 1000 mg/kg<br/>1,0 mg/l - 500 mg/l</p> <p>biksyne<br/>Zakres: 3,0 mg/kg – 75 mg/kg</p> <p>Metoda wysokosprawnej chromatografii<br/>cieczowej z detekcją matrycą diodową<br/>(HPLC-DAD)</p> | SC/PB-09 wydanie 10 z dnia 31.01.2023 r. |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                     |               |            |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
| <p>Dział<br/>Laboratoryjny</p> <p><b>WSSE<br/>w Katowicach</b></p> | <p><b>Lista akredytowanych działań<br/>prowadzonych w ramach zakresu<br/>elastycznego</b></p> <p><b>Załącznik do Zakresu Akredytacji<br/>Laboratorium Badawczego<br/>nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022</b></p> | numer wydania | 72         |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                     | data wydania  | 06.02.2023 |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                     | strona/stron  | 6/8        |

| Pracownia Mikrobiologii Żywności i Kosmetyków (ŻM)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                       |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                               | Dokumenty odniesienia             |
| <p>Surowe mleko i produkty z mleka surowego</p> <p>Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej</p> <p>Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu)</p> <p>Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH)</p> <p>Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia)</p> <p>Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania)</p> <p>Jaja i produkty jajeczne (pochodne)</p> <p>Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone)</p> <p>Produkty rybne i owoce morza (RTC i RTRH)</p> <p>Świeże produkty i owoce</p> <p>Przetworzone owoce i warzywa</p> <p>Suszone owoce, orzechy, płatki nasiona i warzywa</p> <p>Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt</p> <p>Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze</p> <p>Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków</p> | <p>Obecność drobnoustrojów chorobotwórczych:</p> <p>- Salmonella</p> <p>w określonej masie/objętości</p> <p>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA) z wykorzystaniem aparatu mini Vidas</p>                                         | ŻM/PB – 01:08.08.2019 wydanie 13  |
| <p>Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu)</p> <p>Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH)</p> <p>Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia)</p> <p>Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>Obecność drobnoustrojów chorobotwórczych:</p> <p>- Campylobacter</p> <p>w określonej masie/objętości</p> <p>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA) z wykorzystaniem aparatu mini Vidas</p>                                      | ŻM/PB – 01: 08.08.2019 wydanie 13 |
| <p>Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Obecność drobnoustrojów chorobotwórczych:</p> <p>- Salmonella</p> <p>w określonej objętości na zdefiniowanej/niezdefiniowanej powierzchni</p> <p>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA) z wykorzystaniem aparatu mini Vidas</p> | ŻM/PB – 01: 08.08.2019 wydanie 13 |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     |               |            |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
| <p>Dział<br/>Laboratoryjny</p> <p>WSSE<br/>w Katowicach</p> | <p><b>Lista akredytowanych działań<br/>prowadzonych w ramach zakresu<br/>elastycznego</b></p> <p><b>Załącznik do Zakresu Akredytacji<br/>Laboratorium Badawczego<br/>nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022</b></p> | numer wydania | 72         |
|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     | data wydania  | 06.02.2023 |
|                                                             |                                                                                                                                                                                                                     | strona/stron  | 7/8        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                            |                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Obecność drobnoustrojów chorobotwórczych:<br/>- <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>w określonej masie/objętości<br/>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA) z wykorzystaniem aparatu mini Vidas</p> | ŻM/PB – 01: 08.08.2019 wydanie 13                |
| <p>Surowe mleko i produkty z mleka surowego<br/>Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej<br/>Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu)<br/>Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH)<br/>Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia)<br/>Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania)<br/>Jaja i produkty jajeczne (pochodne)<br/>Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone)<br/>Produkty rybne i owoce morza (RTC i RTRH)<br/>Świeże produkty i owoce<br/>Przetworzone owoce i warzywa<br/>Suszone owoce, orzechy, płatki nasiona i warzywa<br/>Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt<br/>Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze<br/>Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków</p> <p>Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz)</p> | Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w temp. 30 °C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                                                      | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + Ap1:2016 + A1:2022-06 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                                         | PN-EN ISO 6888-1:2022-03                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                                                                                            | PN-EN ISO 11290-2:2017-07                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                                                              | PN-ISO 16649-2:2004                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                                                                                  | PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09 z wył. pkt 9.5  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                                                                                             | PN-EN ISO 21528-2:2017-08                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                                                                                          | PN-ISO 4832:2007                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                               | PN-EN ISO 6888-2:2022-03                         |
| <p>Surowe mleko i produkty z mleka surowego<br/>Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej<br/>Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu)<br/>Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH)<br/>Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia)<br/>Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania)<br/>Jaja i produkty jajeczne (pochodne)<br/>Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Obecność <i>Salmonella</i> spp., do 25 g lub 25 ml, na badanej powierzchni<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                                                              | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09            |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                     |               |            |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
| <p>Dział<br/>Laboratoryjny</p> <p><b>WSSE<br/>w Katowicach</b></p> | <p><b>Lista akredytowanych działań<br/>prowadzonych w ramach zakresu<br/>elastycznego</b></p> <p><b>Załącznik do Zakresu Akredytacji<br/>Laboratorium Badawczego<br/>nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022</b></p> | numer wydania | 72         |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                     | data wydania  | 06.02.2023 |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                     | strona/stron  | 8/8        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                        |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <p>Produkty rybne i owoce morza (RTC i RTRH)</p> <p>Świeże produkty i owoce</p> <p>Przetworzone owoce i warzywa</p> <p>Suszone owoce, orzechy, płatki nasiona i warzywa</p> <p>Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt</p> <p>Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze</p> <p>Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków</p> <p>Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz)</p> |                                                                                                                        |                           |
| <p>Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu)</p> <p>Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH)</p> <p>Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia)</p> <p>Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania)</p>                                                                                                                                             | <p>Obecność <i>Campylobacter</i> do 10g</p> <p>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>                     | PN-EN ISO 10272-1:2017-08 |
| <p>Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Obecność <i>Cronobacter</i> spp. do 10g lub 10ml</p> <p>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>         | PN-EN ISO 22964:2017-06   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> do 10g lub 10ml</p> <p>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>       | PN-EN ISO 21528-1:2017-08 |
| <p>Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25 g lub 25 ml</p> <p>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p> | PN-EN ISO 11290-1:2017-07 |

|                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ZARZĄDZAJĄCY LISTĄ:</b></p> <p>Osoba zastępująca Głównego Specjalistę do spraw Systemu Jakości</p> <p>Kierownik Pracowni Badania Przedmiotów Użytku</p> <p>mgr inż. Iwona Golik-Szyma</p> <p>Data: 06.02.2023 r.</p> | <p><b>ZATWIERDZAJĄCY LISTĘ:</b></p> <p>Kierownik Działu Laboratoryjnego</p> <p>dr nauk o zdr. inż. Iwona Szymala</p> <p>Data: 06.02.2023 r.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Potwierdzam zgodność kopii wydruku z dokumentem elektronicznym:**

|                         |                                                         |
|-------------------------|---------------------------------------------------------|
| Identyfikator dokumentu | 251879.750888.1115247                                   |
| Nazwa dokumentu         | lista działań el wyd 72 elektroniczne zaakceptowana.pdf |
| Tytuł dokumentu         | lista działań el wyd 72 elektroniczne zaakceptowana     |
| Sygnatura dokumentu     | DL.0132.5.2.2023                                        |
| Data dokumentu          | 2023-02-06                                              |
| Skrót dokumentu         | 6A41A2484C3E2489456419B86D3B27AFDE7F431B                |
| Wersja dokumentu        | 1.1                                                     |
| Data podpisu            | 2023-02-06 14:47:14                                     |
| Podpisane przez         | Iwona Szymala; WSSE w Katowicach Kierownik Działu       |

EZD 3.108.84.84.

Data wydruku: 2023-02-07

Autor wydruku: Golik-Szyma Iwona (Kierownik Pracowni Badań Przedmiotów Użytku)