

ZAKRES DZIAŁALNOŚCI LABORATORYJNEJ DZIAŁU LABORATORYJNEGO WSSE w RZESZOWIE**Wydanie nr 1 Data wydania 11.08.2025****Egzemplarz nr 1****Wykaz badań akredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia
Pracownia w Przemysłu****37-700 Przemysł, ul. Mariacka 4****Certyfikat akredytacji AB 343 (badania spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)**

Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne	Zawartość azotanów Zakres: (40,0 - 4000) mg/kg Metoda spektrofotometryczna Zawartość azotynów Zakres: (6,0 - 50,0) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-A-75112:1992 pkt.3 / W
2	Mleko i przetwory mleczne w tym produkty przeznaczone dla dzieci	Zawartość azotanów Zakres: (10,0 –270) mg NO ₃ -/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
3	Owoce, warzywa, grzyby, przetwory owocowo-warzywne oraz warzywno-mięsne Majonezy, musztardy, sosy Napoje bezalkoholowe i alkoholowe Słodzycze i wyroby cukiernicze	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10,0–2000) mg/kg (10,0–2000) mg/l Metoda miareczkowa	PN-A-75101/23:1990 pkt.3 + Az2:2002 / W
4	Wędliny Mięso, mięso surowe Tuszk drobiowe Przetwory rybne	Liczba drobnoustrojów w temperaturze 30 °C. Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06
5	Mleko i przetwory mleczne Sery, masło	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
6	Produkty zbożowe Wyroby cukiernicze Warzywa, owoce Napoje bezalkoholowe	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 + A1:2024-02
7	Zioła, przyprawy Kawa, herbata, kakao	Liczba Enterobacteriaceae. Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
8	Wyroby garmażeryjne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
9	Suplementy diety	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
10	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne Mięso i produkty mięsne Wyroby garmażeryjne i kulinarne	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 +A1:2020-09

**Wykaz badań akredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia Pracownia
w Przemysłu wspólnie z Laboratorium Analiz Instrumentalnych Pracownia w Przemysłu****37-700 Przemysł, ul. Mariacka 4****Certyfikat akredytacji AB 343 - Elastyczny zakres akredytacji Listy HŻ/P/1, HŻ/P/2, HŻ/P/3, HŻ/P/4**

Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Żywność ¹⁾	Zawartość ołowiu ²⁾ i kadmu ²⁾ i niklu ²⁾ Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ⁵⁾
2	Żywność ¹⁾	Zawartość pierwiastków ^{2), 3)} Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Procedury badawcze ⁵⁾
3	Żywność ¹⁾	Zawartość arsenu ²⁾ Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorków (HGAAS)	Normy ⁴⁾
4	Żywność ¹⁾	Zawartość rtęci ²⁾ Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją zimnych par (CVAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH ⁴⁾

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów

2) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej

3) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/ grupy przedmiotów badań i techniki badawczej

4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w wydawnictwach metodycznych i normach

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

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

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

Wykaz badań nieakredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia Pracownia w Przemysłu 37-700 Przemysł, ul. Mariacka 4 Badania spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02			
Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
		Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 +A1:2024-02
		Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +A1:2016-11+A1:2022-06
		Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
2	Owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne Mięso i produkty mięsne Wyroby garmażeryjne i kulinarne	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 +A1:2020-09
3	Obiady/posiłki	Azot ogółem i białko. Metoda Kjeldahla	PN-A-82100:1985 pkt. 2.1.-2.4. /W
4	Obiady/posiłki	Popiół całkowity. Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
5	Obiady/posiłki	Sucha masa/wilgotność. Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
6	Obiady/posiłki	Tłuszcz. Metoda Schmidt-Bączyńskiego	PN-A-86232:1973 pkt. 3.4.1. /WZ
7	Obiady/posiłki	Zawartość węglowodanów. Wartość energetyczna (kaloryczność)	z obliczeń
8	Żywność	Ocena organoleptyczna	PB/HŻ-01 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024r.
9	Żywność	Szkodniki żywnościowe. Metoda makroskopowa, mikroskopowa	wg norm / PB/HŻ-02 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024r.
10	Żywność	Zanieczyszczenia organiczne, ferromagnetyczne, nieorganiczne. Metoda wizualna, wagowa	wg norm / PB/HŻ-02 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024r.
Wykaz badań nieakredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia Pracownia w Przemysłu 37-700 Przemysł, ul. Mariacka 4 Badania niespełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02			
Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
Nie dotyczy			
Laboratorium deklaruje, że będzie umieszczać na jednym sprawozdaniu z badań opatrzonym symbolem akredytacji , tylko wyniki własnych badań akredytowanych i nieakredytowanych spełniających wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02. Wyniki badań , które nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 będą umieszczane na oddzielnym sprawozdaniu z badań bez symbolu akredytacji.			

Zatwierdził: 11.08.2025 Alicja Zachara

data, imię i nazwisko Kierownika Laboratorium

* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa