

WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W OLSZTYNIE

LABORATORIUM BADAŃ ŚRODOWISKOWYCH I ŻYWNOŚCI

ul. Żołnierska 16
10-561 Olsztyn

ZAKRES DZIAŁALNOŚCI LABORATORYJNEJ

aktualny na dzień 03.09.2026 r.

BADANIA NIEAKREDYTOWANE

Przedmiot badań
Badania chemiczne produktów rolnych, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, Badania chemiczne i pobieranie próbek wody, wody do spożycia przez ludzi, Badania biologiczne i biochemiczne gleby
Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, żywności i obiektów obszaru produkcji żywności, Badania sensoryczne żywności, produktów rolnych, żywności i obiektów obszaru produkcji żywności, Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek wody, wody do spożycia przez ludzi,
Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań, żywności i obiektów obszaru produkcji żywności,

Oddział Aparatury Specjalnej

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
	Spirytus, wyroby spirytusowe gatunkowe, wina	Zawartość metanolu Zakres: (2,5 - 2000)g/hl 100% alkoholu etylowego Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-A 79529-7:2005
	Wyroby alkoholowe	Zawartość karbaminianu etylu Zakres: 0,5 - 50 mg/l Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PB-OBŻ-14/CH edycja 1 z dnia 07.10.2013 r.
	Produkty żywnościowe	Zawartość witaminy D3 Zakres: (0,25 - 700) µg/100g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12821:2009
	Produkty żywnościowe	Zawartość witaminy A (retinolu) Zakres: (100 - 6000) µg/100g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12823-1:2014
	Produkty żywnościowe	Zawartość witaminy E Zakres: (1,0 - 2000) mg/100g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12822:2014
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość substancji słodzących Zakres: Aspartam (100 - 1000) mg/kg Acesulfam K (34 - 333) mg/kg Sacharyna (34 - 333) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12856:2002
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość substancji słodzących Zakres: Kwas cyklaminowy (18 - 534) mg/l lub mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12857:2002

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość barwników Zakres: Sudan I (1,25 - 25,00) mg/kg Sudan II (1,25 - 25,00) mg/kg Sudan III (1,25 - 25,00) mg/kg Sudan IV (1,25 - 25,00) mg/kg Para-red (1,25 - 25,00) mg/kg Sudan Red G (1,25 - 25,00) mg/kg Sudan Red 7B (1,25 - 25,00) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)	PB-OAS-07, edycja 4 z dnia 09.04.2015 r.
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość kofeiny Zakres: (5 - 200) mg/100ml lub mg/tabletkę (kapsułkę, ampułkę) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12856:2002
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość sodu Zakres: (1,0 - 1000) mg/100g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 15505:2009
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość potasu Zakres: (40 - 50 000) mg/100g, mg/100ml Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 15505:2009
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA): Benzo[a]piren Benzo[a]antracen Chryzen Benzo[b]fluoranten Zakres: (0,5 - 62,5) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PB-OBŻ-15/CH, edycja 3 z dnia 19.09.2019 r.
NA	Woda	Zawartość rtęci Zakres: (0, 3 - 3000) µg/l Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją zimnych par (CVAAS)	PB-OBŻ-02/CH edycja 3 z dnia 20.06.2016 r.
NA - badanie nieakredytowane spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 Pozostałe badania nieakredytowane nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02			

**Sekcja Badań Biologicznych Wody, Gleby
w Oddziale Badania Wody, Gleby, Powietrza**

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
	Gleba	Obecność jaj <i>Ascaris sp.</i>	PB-OBW-06/M edycja 1 z dn. 30.04.2014 r.
	Gleba	Obecność jaj <i>Trichuris sp.</i> (<i>Trichocephalus sp.</i>)	PB-OBW-06/M edycja 1 z dn. 30.04.2014 r.
	Gleba	Obecność jaj <i>Toxocara sp.</i>	PB-OBW-06/M edycja 1 z dn. 30.04.2014 r.
Badania nieakredytowane nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02			

**Sekcja Badań Fizyko-Chemicznych Wody, Gleby, Powietrza
w Oddziale Badania Wody Gleby, Powietrza**

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
	Woda, woda do spożycia przez ludzi	Pobieranie próbek do badań fizycznych i chemicznych	I-21/PO-OBW-03
Woda – woda na pływalniach, – woda powierzchniowa, – woda w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli, Badanie nieakredytowane nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02			

**Sekcja Badań Fizyko –Chemicznych Żywności, Przedmiotów Użytku
w Oddziale Badania Żywności, Przedmiotów Użytku.**

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
	Produkty żywnościowe	Zawartość witaminy A (β-karoten) Zakres: (0,1 - 400) µg/100g Metoda spektrofotometryczna	PN-90/A-75101/12
	Produkty żywnościowe	pH Zakres: 0-14 Metoda potencjometryczna	PN-87/A-74855/09 PN-EN 1132:1999 PN-90/A-75101/06 PN-A-79011-10:1998 PN-A-79093-4:2000 PN-68/A-86122
NA	Kakao i produkty pochodne	Zawartość tłuszczu Zakres: (5,0 - 45) % Metoda wagowa	AOAC nr 963.15
	Mleko i przetwory mleczne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,5 - 150)° SH Metoda miareczkowa	PN-68/A-86122
	Masło	Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,2 - 4,0) ° Metoda miareczkowa	PN-80/A-86207
	Masło	pH plazmy Zakres: 0-14 Metoda potencjometryczna	PN-80/A-86207
NA	Produkty żywnościowe	Obecność szkodników i ich pozostałości Zapleśnienie Metoda wizualna	PB-OBŻ-12/CH edycja 1 z dnia 08.07.2008 r.
	Produkty żywnościowe	Wartość energetyczna Metoda obliczeniowa	Tabele składu i wartości odżywczej pod redakcją H. Kunachowicz
NA	Tłuszcze smażalnicze	Zawartość związków polarnych Zakres: (5 - 50) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 8420:2004
NA	Ziarno zbóż	Zawartość przetrwalników bulawinki czerwonej (sporysz) (0,01 - 1,0) g/kg Metoda wagowa	PN-R-74015:1994
	Mleko i przetwory mleczne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,6 - 35) g/100g lub g/100ml Metoda wagowa	PN-EN ISO 8381:2010
	Produkty żywnościowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (3,0 - 40) g/100g lub g/100ml Metoda wagowa	Wydawnictwo Metodyczne IŻŻ 1997 pkt. 3.3

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
	Substancje dodatkowe	Strata przy suszeniu/zawartość wody Zakres: (0,02 - 30) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. z późn. zm.
	Napoje spirytusowe	Zawartość cyjanowodoru Zakres: (0,015 - 10,0) g/hl 100% obj. alkoholu etylowego Metoda spektrofotometryczna	PN-A-79529-13:2005 pkt. 5.2
NA	Produkty żywnościowe	Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja Metoda opisowa prosta	PB-OBŻ-01/CH edycja 3 z dnia 01.03.2017 r.
NA	Owoce świeże	Wygląd, smak, zapach, barwa Metoda opisowa prosta	PN-73/R-75054 PN-73/R-75025 PN-84/R-75024 PN-73/R-75026 PN-R-75034:1996 PN-72/R-75027 PN-79/R-75050 PN-69/R-75021 PN-72/R-75028
NA	Owoce mrożone	Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja Metoda opisowa prosta	PN-A-78607:199 PN-93/A-78650 PN-A-78652:1997 PN-A-78653:1997 PN-A-78654:1997 PN-A-78651:1996
NA	Owoce suszone	Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja Metoda opisowa prosta	PN-A-77608:1997 PN-A-75201:1997 PN-ISO 6755:2004
NA	Przetwory owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja, klarowność Metoda opisowa prosta	PN-A-77610:1998 PN-A-75951:1994 PN-A-75957:1994 PN-A-75965:1998 PN-A-75959:1997 PN-A-75955:1998 PN-A-75966:1997 PN-V-74022:2003 PN-A-77609:1997 PN-A-75047:1998 PN-A-75100:1994 PN-93/A-75102 PN-93/A-75103 PN-A-75104:1994 PN-A-75049:1996 PN-V-74019:2003 PN-A-77806:1997 PN-A-77801:1997 PN-79/A-77804 PN-A-77805:1997

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
			PN-A-77808:1998 PN-A-77606:1996 PN-A-86951:2006 PN-A-82020:1998 PN-75/A-77601 PN-79/A-75954 PN-A-78610:1998 PN-93/A-74710 PN-A-74780:1996 PN-A-77802:2007
NA	Warzywa świeże	Wygląd, smak, zapach, barwa Metoda opisowa prosta	PN-72/R-75360 PN-72/R-75357 PN-92/R-75353 PN-R-75380:1997 PN-R-75381:1997 PN-R-75382:1997 PN-R-75383:1997 PN-R-75384:1997 PN-77/R-75762 PN-72/R-75361 PN-R-75372:1996 PN-72/R-75362 PN-85/R-75359 PN-91/R-75352 PN-84/R-75358
NA	Warzywa mrożone	Wygląd, smak, zapach, barwa Metoda opisowa prosta	PN-A-78603:1996 PN-92/A-78600 PN-A-78601:1994
NA	Wyroby garmażeryjne	Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja, struktura Metoda opisowa prosta	PN-A-77750:1997 PN-A-82018:1998 PN-A-82011:1998 PN-80/A-82101
NA	Cukier	Wygląd, konsystencja, smak, zapach, barwa Metoda opisowa prosta	PN-A-74850:1996
NA	Jaja świeże	Wygląd, zapach Metoda opisowa prosta	PN-A-86503:1998
NA	Miód pszczeli	Barwa, smak, zapach, konsystencja Metoda opisowa prosta	PN-88/A-77626
NA	Napoje alkoholowe	Wygląd, barwa, smak, zapach Metoda opisowa prosta	PN-A-79530:1995 PN-A-79098:1995 PN-A-79122:1996 PN-A-79124:1996 PN-90/A-79120/02
NA	Ocet	Barwa, klarowność, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-A-79733:1996

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
NA	Sól	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-C-84081-2:1998
NA	Napoje bezalkoholowe	Barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-Z-11001-3:2000
NA	Koncentraty spożywcze	Wygląd, barwa, konsystencja, klarowność, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-A-79036:1997 PN-A-79011-2:1998 PN-A-94052:1996 PN-V-74007:2004 PN-A-94011:1996 PN-A-94016:1998 PN-93/A-950000 PN-A-94012:1998 PN-A-94013:1998
NA	Grzyby świeże i przetwory grzybowe	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-76/R-78505 PN-68/A-78509 PN-A-78510:2007 PN-A-78503:1997 PN-A-78502:2006
NA	Mleko i przetwory mleczne	Wygląd, barwa, zapach, smak , konsystencja Metoda opisowa prosta	PN-92/A-86024 PN-A-86003:1996 PN-82/A-86043 PN-83/A-86061 PN-66/A-86233 PN-90/A-86050 PN-78/A-86030 PN-A-86025:1994
NA	Mięso i przetwory mięsne, drobiowe, konserwy	Kształt, konsystencja, barwa, smak, zapach Metoda opisowa prosta	PN-85/A-82056 PN-A-82010:1997
NA	Wyroby cukiernicze	Wygląd, barwa, konsystencja, kształt, wypełnienie nadzieniem, powierzchnia, przełom, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-V-74025:2003 PN-A-88032:1998 PN-A-88104:1998 PN-A-88108:1998 PN-A-88111:1998 PN-A-88112:1998 PN-A-88116:1998 PN-V-74026:2003
NA	Wyroby ciastkarskie	Wygląd zewnętrzny, kształt, barwa, powierzchnia, struktura, przełom, przekrój, konsystencja, miękisz, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-A-88101:1998 PN-A-88105:1998 PN-A-88106:1998 PN-A-88109:1998 PN-A-88114:1999 PN-A-88115:1998 PN-A-88120:2000
NA	Ryby, przetwory rybne, konserwy rybne	Wygląd, sprężystość, barwa, tekstura, konsystencja, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-91/A-86755 PN-A-86780:1998 PN-A-86769:1997

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
			PN-A-86762:1998
NA	Mięso i przetwory mięsne	Wygląd ogólny, struktura i konsystencja, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-A-82014:1997
NA	Ziarna roślin strączkowych	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-75/R-65031 PN-81/R-65032
NA	Przetwory zbożowe	Wygląd, barwa, kształt, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-76/A-74204 PN-79/A-74201 PN-87/A-74203 PN-88/A-74036 PN-60/A-74202 PN-A-74205:1997 PN-82/A-74037 PN-A-74040:1996 PN-A-74131:1999 PN-ISO 7301:2004
NA	Ziarno zbóż	Wygląd, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-R-74104:1996 PN-R-74107:1997 PN-R-74108:1998 PN-R-74109:1997
NA	Ziarno roślin oleistych	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-ISO 5512:2002 PN-R-66167:1996
NA	Zioła i przyprawy	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-A-86952:1997 PN-A-86953:1997 PN-A-86954:1997 PN-A-86955:1997 PN-A-86956:1997 PN-A-86957:1997 PN-A-86958:1997 PN-A-86959:1997 PN-A-86960:1997 PN-A-86961:1997 PN-A-86962:1997 PN-A-86963:1997 PN-A-86965:1997 PN-A-86966:1997 PN-A-86967:1998 PN-ISO 6754:1999 PN-ISO 11165:1999 PN-82/R-87011
NA	Żelatyna spożywcza	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-93/A-82245
NA	Tłuszcze roślinne	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak	PN-92/A-86907 PN-A-86908:2000

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
		Metoda opisowa prosta	
NA	Kawa, herbata	Wygląd, barwa, klarowność, rozpuszczalność zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-A-76100:2009 PN-A-94019:2007 PN-ISO 3720:1997
NA	Produkty żywnościowe	Stwierdzenie obecności zanieczyszczeń organicznych, mineralnych i fizycznych Metoda wizualna	PB-OBŻ-05/CH edycja 1 z dnia 07.07.2005 r.
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, mineralnych i fizycznych Zakres: (0,001 – 20,0) % Metoda wagowa	PB-OBŻ-05/CH edycja 1 z dnia 07.07.2005 r.
NA	Ziarna zbóż i przetwory zbożowe	Obecność szkodników i ich pozostałości Metoda wizualna	PN-74/A-74016 pkt.2.3
NA - badanie nieakredytowane spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 Pozostałe badania nieakredytowane nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02			

**Sekcja Badań Mikrobiologicznych Żywności, Przedmiotów Użytku
w Oddziale Badania Żywności, Przedmiotów Użytku**

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
	Próbki środowiskowe - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1jtk/cm ² od 1jtk/ na badaną powierzchnię Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Obecność bakterii z grupy coli w 1 ml płynu płuczącego Metoda hodowlana Obecność <i>Staphylococcus aureus</i> w 1 ml płynu płuczącego Metoda hodowlana	Wydawnictwo Metodyczne PZH:1973 nr 2/47
		Obecność <i>Salmonella spp.</i> w 5 ml płynu płuczącego Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Badania nieakredytowane nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02			