

**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No. AB 532**

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

Wydanie/Issue 18 z/of 10.09.2020

 AB 532	Nazwa i adres / Name and address POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W BYTOMIU ul. Moniuszki 25 41-902 Bytom
Kod identyfikacyjny / Identification code *) – C/1; C/22; C/28; C/29 – N/22; N/28; N/29; – K/3; K/22; K/28; K/29; K/57 – Q/22; Q/28; Q/29	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item: – Badania chemiczne produktów rolnych, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi / Chemical tests of agricultural products, food, water, drinking water – Badania właściwości fizycznych żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi / Tests of physical properties of food, water, drinking water – Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of biological items and materials for testing, food, water, drinking water, objects from food production area – Badania sensoryczne żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi / Sensory tests of food, water, drinking water

Wersja strony/Page version: A

**KIEROWNIK BIURA
DS. AKREDYTACJI**

TADEUSZ MATRAS

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 532 z dnia 09.09.2019 r.

Cykl akredytacji od 10.09.2020 r. do 19.09.2024 r.

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

This document is an annex to accreditation certificate No AB 532 of 09.09.2019
Accreditation cycle from 10.09.2020 to 19.09.2024

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

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Żywności ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: (2 – 378) mg/kg NaNO ₂ (8 – 575) mg/kg NaNO ₃ Metoda spektrofotometryczna	PB-07 wydanie 2 z dnia 09.01.2019
Żywność z udziałem mięsa dla niemowląt i małych dzieci z udziałem warzyw i owoców	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: (2 – 10) mg/kg NaNO ₂ (8 – 69) mg/kg NaNO ₃ Metoda spektrofotometryczna	
Ryby i przetwory rybne	Zawartość azotanów Zakres: (8 – 620) mg/kg NaNO ₃ Metoda spektrofotometryczna	
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne	Zawartość azotanów Zakres: (6 – 12921) mg/kg NO ₃ ⁻ Metoda spektrofotometryczna	PB-26 wydanie 2 z dnia 09.01.2019
Żywność dla niemowląt i małych dzieci z udziałem owoców i warzyw	Zawartość azotanów Zakres: (6 – 471) mg/kg NO ₃ ⁻ Metoda spektrofotometryczna	
Soki owocowe i warzywne	Kwasowość miareczkowa Zakres: 1 – 163 mmol H ⁺ /l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
	pH Zakres: 3,00 – 8,00 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
Przyprawy	Zawartość substancji obcych Metoda wagowa Zakres: (0,001 – 8,000) g/100g	PB-19 wydanie 1 z dnia 12.02.2010 r.
Próbki orzechów łuskanych	Zawartość substancji obcych Metoda wagowa Zakres: (0,01 – 20,00) g/500g	PB-15 wydanie 2 z dnia 22.07.2009 r.
Przetwory zbożowe	Obecność szkodników Metoda ręcznego wybierania. Zawartość szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń Metoda wagowa Zakres: (0,0001 – 10,0000) g/kg	PN-74/A-74016 pkt. 2.2.3, 2.3, 2.4.1, 2.5.2, 2.6.1
Konserwy mięsne	Szczelność konserw hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997+Az1:2002
Konserwy rybne	Szczelność konserw hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PB-27 wydanie 3 z dnia 06.05.2019
Konserwy owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Szczelność konserw hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PB-24 wydanie 2 z dnia 06.05.2019

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Żywności ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Pieczyno	Wygląd zewnętrzny, barwa skórki, grubość skórki, wygląd powierzchni skórki, elastyczność miękiszu, porowatość miękiszu, pozostałe cechy miękiszu (barwa, wilgotność, lepkość) Prosty test opisowy	PN-A-74108:1996
Wyroby garmażeryjne	Wygląd, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996
Wyroby cukiernicze	Barwa, konsystencja, zapach, smak, wygląd, kształt, powierzchnia, przełom Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001
Margaryny	Barwa, smakowitość, rozpuszczalność w ustach i smarowność Metoda punktowa	PN-A-86936:1997
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Smakowitość Metoda punktowa	PN-A-86935:1996
Koncentraty spożywcze	Wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja przed i po przyrządzeniu Metoda punktowa i prosty test opisowy	PN-A-79011-2:1998+Az1:2000
Przetwory ziemniaczane	Postać, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-74702-1:1998
Konserwy rybne	Zapach, konsystencja, barwa, smakowitość, tekstura, wygląd lustra, prawidłowość ułożenia Prosty test opisowy	PB-27 wydanie 3 z dnia 06.05.2019
Konserwy mięsne, drobiowe oraz konserwy z dodatkiem warzyw i innych produktów niemięsnych	Wygląd, barwa, konsystencja, smak, zapach, tekstura Prosty test opisowy	PB-21 wydanie 2 z dnia 06.05.2019
Makaron	Wygląd, barwa i zapach przed ugotowaniem Zapach, smak i wygląd po ugotowaniu Prosty test opisowy	PN-93-A-74130
Ciastka	Jednolitość partii, wygląd zewnętrzny, struktura i tekstura, smak i zapach Metoda punktowa	PN-A-74252:1998
Mleko i przetwory mleczne (mleko, fermentowane przetwory mleczne, masło, śmietana i śmietanka)	Wygląd, barwa, smakowitość, zapach, konsystencja Prosty test opisowy	PN-ISO 22935-2:2013-07

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Żywności ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Konserwy mięsne	Trwałość konserw Metoda hodowlana (próba termostatowa)	PN-A-82055-5:1994
Konserwy rybne	Trwałość konserw Metoda hodowlana (próba termostatowa)	PB-27 wydanie 3 z dnia 06.05.2019
Konserwy owocowe, warzywne i warzywno - mięsne	Trwałość konserw Metoda hodowlana (próba termostatowa)	PB-25 wydanie 2 z dnia 06.05.2019
Mleko i przetwory mleczne Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) Jaja i produkty jajeczne Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN EN ISO 4833-1:2013-12 + Ap1:2016-11
Mleko i przetwory mleczne Ślodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) Jaja i produkty jajeczne Wyroby garmażeryjne i kulinarne	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004 + A2:2018-10
Mleko i przetwory mleczne Ślodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) Wyroby garmażeryjne i kulinarne	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 1ml lub 10g lub 10ml Metoda próbowkowa	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) Wyroby garmażeryjne i kulinarne Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) Jaja i produkty jajeczne Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Ślodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie Suplementy diety Owce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne Zioła i przyprawy	Liczba Listeria monocytogenes i Listeria spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

Wersja strony: A

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) Wyroby garmażeryjne i kulinarne Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) Jaja i produkty jajeczne Mleko i przetwory mleczne Suplementy diety Zioła i przyprawy Słodyczne i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> i <i>Listeria spp.</i> w 10g lub 25 g lub 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) Jaja i produkty jajeczne	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne i kulinarne Słodyczne i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) Jaja i produkty jajeczne Ryby, owoce morza i ich przetwory Zioła i przyprawy Suplementy diety Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność pałeczek <i>Salmonella spp</i> w 10g/ml lub 25 g/ml lub 250 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem Wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem (w tym rąk)	Obecność pałeczek <i>Salmonella spp</i> w wymazie Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne i kulinarne	Obecność przypuszczalnie chorobotwórczych <i>Yersinia enterocolitica</i> w 1g oraz 10g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO10273:2005+Ap1:2005 +Ap2:2006

Wersja strony: A

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczne Słodyczne i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne)	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
Mleko i przetwory mleczne Słodyczne i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne)	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
Mleko i przetwory mleczne Słodyczne i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe) Jaja i produkty jajeczne Wyroby garmażeryjne i kulinarne Ryby, owoce morza i ich przetwory Warzywa, owoce, przetwory owocowe i warzywne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba β -glukoronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Wody ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Woda Woda do spożycia przez ludzi	Mętność Zakres: (0,20 – 20) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09
	Indeks nadmanganianowy (utlenialność) Zakres: (1,1 – 10) mg/l O ₂ Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001
	Stężenie manganu Zakres: (15 – 1000) µg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-92/C-04590/03
	pH Zakres: 4,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (147 – 2060) µS/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Stężenie jonu amonowego Zakres: (0,15 – 2,6) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04576-4:1994
	Sumaryczne stężenie wapnia i magnezu – twardość ogólna Zakres: (5,0 – 800) mg/l CaCO ₃ Metoda miareczkowa	PN-ISO 6059:1999
	Stężenie żelaza Zakres: (20 – 5000) µg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001
	Stężenie chlorków Zakres: (5,0 – 400) mg/l Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-ISO 9297:1994
	Stężenie azotanów Zakres: (0,44 – 110)mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576/08
	Stężenie azotynów Zakres: (0,020 – 0,80) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 26777:1999
	Stężenie wapnia Zakres: (2,0 – 320) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 6058:1999
	Stężenie magnezu (z obliczeń)	PN-C-04554-4:1999
	Stężenie glinu Zakres: (60 – 600) µg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-92/C-04605/02
	Barwa Zakres: (5 – 70) mg/l Pt Metoda wizualna	PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Wody ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Woda Woda do spożycia przez ludzi	Obecność obcego zapachu (metoda jakościowa) Liczba progowa zapachu TON Zakres: (1 – 4) Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony	PB-13 wydanie 2 z dnia 20.08.2015 r.
	Obecność obcego smaku (metoda jakościowa) Liczba progowa smaku TFN Zakres: (1 – 4) Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony	PB-13 wydanie 2 z dnia 20.08.2015 r.

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Wody ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Woda, Woda do pożycia przez ludzi	Liczba bakterii grupy coli i E. coli Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba enterokoków kałowych Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36 °C i 22 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/50 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Zakres od: 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej Matryca A: Procedura 5 (pożywka A), 7 (pożywka C-GVPC) Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/l	PN-EN ISO 11731:2017-08 + Ap1:2019-12
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej Matryca B: Procedura 7 (pożywka C –GVPC) Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/l	

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Biologiczne wskaźniki kontroli skuteczności sterylizacji Sporal A	Obecność drobnoustroju wskaźnikowego <i>Geobacillus stearothermophilus</i> Metoda hodowlana	PB-09 wydanie 1 z dnia 30.03.2007 r. Na podstawie instrukcji producenta testów
Biologiczne wskaźniki kontroli skuteczności sterylizacji Sporal S	Obecność drobnoustroju wskaźnikowego <i>Bacillus subtilis</i> Metoda hodowlana	
Kał Wymaz z kału Wymaz z odbytu	Obecność bakterii z rodzaju <i>Salmonella</i> i <i>Shigella</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-02 wydanie 3 z dnia 10.02.2014 r.
Kał Wymaz z kału Wymaz z odbytu	Obecność pałeczek <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-28 wydanie 1 z dnia 12.02.2014 r.

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 532

Status zmian: wersja pierwotna – A

Zatwierdzam status zmian

**KIEROWNIK BIURA
DS. AKREDYTACJI**

TADEUSZ MATRAS
dnia: 10.09.2020 r.

