

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 Tarnobrzegu

39-400 Tarnobrzeg, ul. 1 Maja 5

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	Mleko i produkty mleczne, Mięso i produkty mięsne, Wyroby garnażeryjne Nasiona roślin oleistych	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,02 - 14,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-04018:1975 +AZ 3:2002 /WZ PN-A-82100:1985 /W
2	Wyroby cukiernicze, ciastkarskie, piekarnicze Zboża i przetwory zbożowe Suplementy diety Koncentraty spożywcze	Zawartość białka Zakres: (0,12 - 90,0) % (z obliczeń)	
3	Owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (2,0 - 4000) mg/kg Metoda destylacyjna	PN-A-75101/23:1990 pkt 3 /W
4	Ziarna zbóż i przetwory zbożowe	Zawartość popiołu ogólnego (całkowitego) Zakres: (0,10 - 20,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 2171:2010 /WZ
5	Koncentraty spożywcze	Zawartość popiołu ogólnego (całkowitego) Zakres: (0,10 - 10,0) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998 pkt 2
6		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,002 - 5,0) % Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998 pkt 3
7	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu ogólnego (całkowitego) Zakres: (0,10 - 10,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
8	Wyroby cukiernicze	Zawartość popiołu ogólnego (całkowitego) Zakres: (0,10 - 10,0) % Metoda wagowa	PN-A-88022:1959 pkt 2-5 /W
9		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,002 - 5,0) % Metoda wagowa	PN-A-88022:1959 pkt 2-5 i pkt 8 /W
10	Zioła i przyprawy	Zawartość popiołu ogólnego (całkowitego) Zakres: (0,10 - 20,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 928:1999
11		Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,005 - 10,0) % Metoda wagowa	PN-ISO 930:1999
12	Przetwory zbożowe	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,005 - 10,0) % Metoda wagowa	PN-A-74014:1994 /W
13	Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu solnego Zakres: (0,005 - 10,0) % Metoda wagowa	PN-A-75101/18:1990 pkt 2 /W
14	Sól (chlorek sodowy)	Zawartość jodku potasowego Zakres: (6,54 - 100,00) mg /kg Metoda spektrofotometryczna Zawartość jodanu potasu (z obliczeń)	PN-C-84081:35:1980 /W
15	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 - 30,0) % Metoda wagowa (Soxhleta)	PN-ISO 1444:2000
16	Wyroby cukiernicze	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 - 45,0) % Metoda wagowa (Soxhleta)	PN-A-88021:1971 pkt 2.1 /W
17	Koncentraty spożywcze	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 - 56,4) % Metoda wagowa (Soxhleta)	PN-A-79011-4:1998 pkt 2.2
18	Przetwory zbożowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 - 30,0) % Metoda wagowa (Soxhleta)	PN-A-74039:1964 /W

19	Przetwory jajowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 - 56,4) % Metoda wagowa	PN-A-86509:1994 pkt 2.2.1 /W
20	Lody	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 - 35,0) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 7328:2010
21	Wyroby garnażeryjne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,10 - 35,0) % Metoda wagowa (Weibulla-Stoldta)	PN-A-82100:1985 pkt 2.3.2 /W

**Wykaz badań akredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia Pracownia w Tarnobrzegu wspólnie z Laboratorium Analiz Instrumentalnych Pracownia w Tarnobrzegu
39-400 Tarnobrzeg, ul. 1 Maja 5
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	Mleko, Napoje bezalkoholowe, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego (produkty dla dzieci)	Zawartość metali Zakres: Ołów (0,008 – 4,000) mg/kg Kadm (0,001 – 2,000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH, Warszawa 1996 r Metoda oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej.
2	Mięso i produkty mięsne, Produkty mleczne, Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne,	Zawartość metali Zakres: Ołów (0,02 – 4,00) mg/kg Kadm (0,002 – 2,000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
3	Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość metali Zakres: Ołów (0,040 – 4,000) mg/kg Kadm (0,004 – 2,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
4	Ryby i przetwory rybne	Zawartość metali Zakres: Ołów (0,050 – 4,000) mg/kg Kadm (0,005 – 2,000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
5	Kawa i herbata Przetwory zielarskie, przyprawy	Zawartość metali Zakres: Ołów (0,100 – 4,00) mg/kg Kadm (0,010 – 2,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
6	Suplementy diety	Zawartość metali Zakres: Ołów (0,2 – 4,0) mg/kg Kadm (0,02 – 2,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
7	Dodatki do żywności	Zawartość metali Zakres: Ołów (0,20 – 4,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
8	Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego (mleko proszku, produkty mleczne, mleczno-zbożowe i mleczno-zbożowo-owocowe), Wyroby spirytusowe	Zawartość rtęci Zakres: (0,001 – 2,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1990r Metody oznaczania substancji obcych w żywności-Oznaczenie zawartości rtęci całkowitej w materiale biologicznym metodą bezpłomieniowej spektrometrii atomowo-absorpcyjnej.
9	Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego (produkty zbożowe, zbożowo-owocowe, przetwory owocowe i warzywne, produkty mięsne i warzywno-mięsne, produkty bezglutenowe), Owoce i przetwory owocowe, Mleko i produkty mleczne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Napoje bezalkoholowe, Napoje alkoholowe	Zawartość rtęci Zakres: (0,002 – 2,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)	

10	Warzywa, przetwory warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Mięso i produkty mięsne, Koncentraty spożywcze, Surowce, przetwory zielarskie, przyprawy, Drożdże, Kawa, herbata, kakao, Grzyby świeże, Wyroby garnażeryjne	Zawartość rtęci Zakres: (0,005 – 2,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1990r Metody oznaczania substancji obcych w żywności-Oznaczenie zawartości rtęci całkowitej w materiale biologicznym metodą bezplomieniowej spektrometrii atomowo-absorpcyjnej.
11	Ryby i przetwory rybne	Zawartość rtęci Zakres: (0,010 – 2,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)	
12	Suplementy diety Dodatki do żywności Grzyby suszone	Zawartość rtęci Zakres: (0,02 – 2,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)	
13	Produkty mleczne Produkty mięsne Produkty rybne Produkty owocowe i warzywne oraz mięsno-warzywne i rybno-warzywne Produkty dla dzieci Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe	Zawartość cyny Zakres: (25 – 1000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB/HŻ/T-08 Wydanie 4 z dnia 22.02.2024 PB/AI/T-11 Wydanie 6 z dnia 22.02.2024
14	Kawa i herbata, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Zboża i przetwory zbożowe, Koncentraty spożywcze Nasiona roślin oleistych, Suplementy diety	Zawartość arsenu Zakres: (0,01 - 1,25) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 2005 Metody oznaczania zawartości arsenu w środkach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z wykorzystaniem generacji wodorków
15	Dodatki do żywności	Zawartość arsenu Zakres: (0,05 - 6,25) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	
16	Koncentraty spożywcze, Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne (z wyjątkiem suszonych owoców i marmolad), Ryby i przetwory rybne, Słodycze i przetwory cukiernicze, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Wyroby garnażeryjne, Majonezy, musztardy, sosy, Suplementy diety	Zawartość acesulfamu K Zakres: (25 – 5000) mg/kg (25 – 5000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
17		Zawartość aspartamu Zakres: (50 – 5000) mg/kg (50 – 5000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	
18		Zawartość sacharyny (sacharynianu sodu) Zakres: w przeliczeniu na sacharynę (19 – 3800) mg /kg (19 – 3800) mg /l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	
19		Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (50 – 5000) mg/kg (50 – 5000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	
20		Zawartość kwasu benzooesowego Zakres: (27,5 – 5000) mg/kg (27,5 – 5000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	

21	Mleko i przetwory mleczne, Napoje bezalkoholowe, Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe	Zawartość kofeiny Zakres: (25 – 2000) mg/kg (25 – 2000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
22	Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego, Słodycze i przetwory cukiernicze	Zawartość kofeiny Zakres: (25 – 5000) mg/kg (25 – 5000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	
23	Suplementy diety	Zawartość kofeiny Zakres: (25 – 200 000) mg/kg (25 – 200 000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
24	Zboża i przetwory zbożowe, Suszone owoce, Marmolady, Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie, Chipsy ziemniaczane	Zawartość acesulfamu K Zakres: (50 – 5000) mg/kg (50 – 5000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	
25		Zawartość aspartamu Zakres: (100 – 5000) mg/kg (100 – 5000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	
26		Zawartość sacharynianu sodu Zakres: w przeliczeniu na sacharynę: (38 – 3800) mg/kg (38 – 3800) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	
27		Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (100 – 5000) mg/kg (100 – 5000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	
28		Zawartość kwasu benzooesowego Zakres: (55 – 5000) mg/kg (55 – 5000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	
29	Mięso i przetwory mięsne, Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (50 – 5000) mg/kg (50 – 5000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
30		Zawartość kwasu benzooesowego Zakres: (27,5 – 5000) mg/kg (27,5 – 5000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	
31	Mleko i przetwory mleczne, Napoje bezalkoholowe, Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe	Zawartość acesulfamu K Zakres: (25 – 2000) mg/kg (25 – 2000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
32		Zawartość aspartamu Zakres: (50 – 2000) mg/kg (50 – 2000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	
33		Zawartość sacharynianu sodu Zakres: w przeliczeniu na sacharynę: (19 – 1500) mg /kg (19 – 1500) mg /l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	
34		Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (50 – 2000) mg/kg □ (50 – 2000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	
35		Zawartość kwasu benzooesowego Zakres: (27,5 – 2000) mg/kg (27,5 – 2000) mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV)	

Wykaz badań akredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia Pracownia w Tarnobrzegu 39-400 Tarnobrzeg, ul. 1 Maja 5 Certyfikat akredytacji AB 343 - Elastyczny zakres akredytacji Listy HŻ/T/1, HŻ/T/2, HŻ/T/3, HŻ/T/4, HŻ/T/5			
Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Żywność ¹⁾	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579 ³⁾
2		Obecność Salmonella Enteritidis i Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579 ³⁾ Schemat White'a-Kaufmanna-Le Minora ³⁾
3		Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1 ³⁾
4		Obecność termotolerancyjnych bakterii z rodzaju Campylobacter Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1 ³⁾
5		Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1 ³⁾
6		Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1 ³⁾
7		Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832 ³⁾
8		Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21528-2 ³⁾
9		Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932 ³⁾
10		Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa posiew wgłębny	PN-ISO 16649-2 ³⁾
11		Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2 ³⁾
12	Żywność ¹⁾	Zawartość wody/suchej masy/ wilgotności/ubytku masy po suszeniu Metoda wagowa	Normy ⁴⁾
13	Żywność ¹⁾	Zawartość syntetycznych barwników organicznych ²⁾ Identyfikacja: Metoda chromatografii cienkowarstwowej Metoda spektrofotometryczna	Dokument normatywny ³⁾
14	Żywność ¹⁾	Obecność sztucznego zabarwienia Metoda wizualna	PN-A-75101/29:1990 /W

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów

2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)

3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w: normach, dokumentach normatywnych

4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach

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 Żywienia Pracownia w Tarnobrzegu 39-400 Tarnobrzeg, ul. 1 Maja 5 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	Żywność	Organoleptyka Zakres: wygląd, barwa, smak, zapach	PB/HŻ/01 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024 r.
2	Żywność	Zanieczyszczenia biologiczne Zakres: szkodniki oraz ich pozostałości	PB/HŻ/02 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024 r.
3	Żywność	Zanieczyszczenia fizyczne Zakres: mechaniczne, ferromagnetyczne	PB/HŻ/02 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024 r.
4		Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
5		Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

6	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 +A1:2024-02
7		Liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06
8		Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) □	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

**Wykaz badań nieakredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia w Rzeszowie
35-959 Rzeszów, ul. Wierzbowa 16**

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;

K- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa