

Dział Laboratoryjny WSSE w Katowicach	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022	numer wydania	73
		data wydania	14.03.2023
		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 zagęszczane	Zawartość cyny Zakres: 10,0 mg/kg – 250,0 mg/kg 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 Zakres: ołów (0,005 – 20,0) mg/kg kadm (0,001 – 5,00) mg/kg miedź (0,05 – 80,0) mg/kg cynk (0,05 – 150) mg/kg 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”
żywność dla określonych grup	Zawartość rtęci Zakres: (0,002 – 12,5) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par (CVAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH:1990 „Oznaczanie zawartości rtęci całkowitej w żywności metodą bezpłomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej”
miód	Zawartość pierwiastków Zakres: ołów (0,010 – 5,00) mg/kg kadm (0,002 – 2,00) mg/kg 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” ŻC/IR-20: 28.03.2022 wydanie 1
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 prokaryoty (wodorosty morskie)	Zawartość rtęci Zakres: (0,0003 – 6) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji	SA/PB-01:25.09.2019 wydanie 2

Dział Laboratoryjny WSSE w Katowicach	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022	numer wydania	73
		data wydania	14.03.2023
		strona/stron	2/8

koncentraty spożywcze, mleko i produkty mleczne, zboża i przetwory zbożowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, suplementy diety, kakao	Zawartość żelaza Zakres: (0,3 – 80,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	ŻC/PB-05: 16.09.2019 wydanie 6
koncentraty spożywcze, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.), zboża i przetwory zbożowe, słodczyce i wyroby cukiernicze suplementy diety, produkty zbożowe dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość wapnia Zakres: (10 – 58 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	ŻC/PB-08: 18.01.2023 wydanie 5
koncentraty spożywcze, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.), słodczyce i wyroby cukiernicze suplementy diet	Zawartość magnezu Zakres: (10 – 37 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	ŻC/PB-07: 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, słodczyce 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 sól	Zawartość arsenu Zakres: (0,005 – 5,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH:2005 „Metoda oznaczania zawartości arsenu w środkach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z wykorzystaniem generacji wodorków”.
algii i prokaryoty (wodorosty morskie)	Zawartość arsenu Zakres: (0,005 – 30,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	
ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne ryby i przetwory rybne algii morskie sery dojrzewające kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe	Zawartość arsenu nieorganicznego Zakres: (0,015 – 1,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	ŻC/PB-22: 16.09.2019 wydanie 3

Dział Laboratoryjny WSSE w Katowicach	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022	numer wydania	73
		data wydania	14.03.2023
		strona/stron	3/8

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

Dział Laboratoryjny WSSE w Katowicach	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022	numer wydania	73
		data wydania	14.03.2023
		strona/stron	4/8

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

Dział Laboratoryjny WSSE w Katowicach	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022	numer wydania	73
		data wydania	14.03.2023
		strona/stron	5/8

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

Dział Laboratoryjny WSSE w Katowicach	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022	numer wydania	73
		data wydania	14.03.2023
		strona/stron	6/8

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

Dział Laboratoryjny WSSE w Katowicach	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022	numer wydania	73
		data wydania	14.03.2023
		strona/stron	7/8

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

Dział Laboratoryjny WSSE w Katowicach	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 25 z dnia 10.11.2022	numer wydania	73
		data wydania	14.03.2023
		strona/stron	8/8

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

ZARZĄDZAJĄCY LISTĄ: Osoba zastępująca Głównego Specjalistę do spraw Systemu Jakości Kierownik Pracowni Badania Przedmiotów Użytku mgr inż. Iwona Golik-Szyma Data: 14.03.2023 r.	ZATWIERDZAJĄCY LISTĘ: Kierownik Działu Laboratoryjnego dr nauk o zdr. inż. Iwona Szymala Data: 14.03.2023 r.
---	--