

**ZAKRES DZIAŁALNOŚCI LABORATORYJNEJ DZIAŁU LABORATORYJNEGO WSSE w RZESZOWIE**

Wydanie nr 2 Data wydania 15.03.2026

Egzemplarz nr 1

Wykaz badań akredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia  
Pracownia w Sanoku

38-500 Sanok, ul. Jezierskiego 39

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                | Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Zboża i przetwory zbożowe   | Zawartość azotu Kjeldahla<br>Zakres: (0,04 – 7,0)%<br>Metoda miareczkowa<br>Zawartość białka<br>Zakres: (0,23 – 45,0)% (z obliczeń) | PN-A-04018:1975+Az3:2002 (W)   |
| 2                | Mięso i przetwory mięsne   | Zawartość soli kuchennej<br>Zakres: (0,5 – 6,5)%<br>Metoda miareczkowa (Mohra)  | PN-A-82112:1973 bez pkt 2.1 (W)  |
| 3                | Mięso i przetwory mięsne   | Zawartość tłuszczu wolnego<br>Zakres: (1 – 70)%<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa   | PN-ISO 1444:2000   |
| 4                | Mięso i przetwory mięsne   | Zawartość wody<br>Zakres: (0,5 – 80)%<br>Metoda wagowa  | PN-ISO 1442:2000   |
| 5                | Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Napoje bezalkoholowe  | Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)   | PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06                                  |
| 6                | Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowe<br>Słodycze i wyroby cukiernicze<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy<br>Kawa i herbata<br>Wyroby garmażeryjne<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety<br>Tłuszcze roślinne i zwierzęce<br>Żywność mrożona | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym   | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09  |
| 7                | Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowe<br>Słodycze i wyroby cukiernicze<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy<br>Kawa i herbata<br>Wyroby garmażeryjne<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety<br>Tłuszcze roślinne i zwierzęce<br>Żywność mrożona | Obecność Salmonella Enteritidis i Salmonella Typhimurium<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym         | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09<br>Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minor, 2007 |
| 8                | Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Wyroby garmażeryjne  | Liczba gronkowców koagulazododatnich (S.aureus i innych gatunków)<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                        | PN-EN ISO 6888-1:2022-03+A1:2024-02  |
| 9                | Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Wyroby garmażeryjne<br>Napoje bezalkoholowe<br>Żywność mrożona  | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)   | PN-ISO 4832:2007   |

|    |  |   |   |
|----|--|---|---|
| 10 | Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Wyroby garmażeryjne<br>Przetwory zbożowe<br>Wyroby ciastkarskie   | Liczba przypuszczalnych<br>Bacillus cereus w 30°C<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                | PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09  |
| 11 | Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowe<br>Słodycze i wyroby cukiernicze<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy<br>Kawa i herbata<br>Wyroby garmażeryjne<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety<br>Tłuszcze roślinne i zwierzęce<br>Żywność mrożona | Liczba Listeria monocytogenes<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  | PN-EN ISO 11290-2:2017-07   |
| 12 | Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego  | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  | PN-EN ISO 21528-2:2017-08   |
| 13 | Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Wyroby garmażeryjne<br>Żywność mrożona  | Liczba B-glukoronidazo-dodatnich Escherichia coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                      | PN-ISO 16649-2:2004   |
| 14 | Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Napoje bezalkoholowe<br>Wyroby garmażeryjne<br>Żywność mrożona  | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  | PN-ISO 21527-1:2009 (W)   |
| 15 | Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością -wymaz  | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                                 | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09   |
|    |  | Obecność Salmonella Enteritidis i Salmonella Typhimurium<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09<br>Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora, 2007 |
| 16 | Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością -wymaz  | Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)   | PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06                                   |
| 17 | Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością -wymaz  | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  | PN-EN ISO 21528-2:2017-08   |
| 18 | Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością -wymaz  | Obecność Listeria monocytogenes<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym  | PN-EN ISO 11290-1:2017-07   |
| 19 | Tłuszcze smaźalnicze   | Zawartość związków polarnych<br>Zakres: (2,0 – 40) %<br>Metoda wagowa   | PN-EN ISO 8420:2004+AC:2008   |

| <b>Wykaz badań akredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia<br/>Pracownia w Sanoku</b><br><b>wspólnie z Laboratorium Analiz Instrumentalnych Pracownia w Sanoku</b><br><b>38-500 Sanok, ul. Jezierskiego 39</b><br><b>Certyfikat akredytacji AB 343 (badania spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)</b> |  |   |  |
|--|--|---|--|
| Lp. (Nr badania)   | Przedmiot badań/wyrób  | Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda   | Dokumenty odniesienia *  |
| 1  | Mięso i przetwory mięsne<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne<br>Wyroby garmażeryjne<br>Napoje bezalkoholowe<br>Surowce i przetwory zielarskie | Zawartość kadmu<br>Zakres: (0,01 – 0,40) mg/kg<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)  | Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1996r.<br>Metoda oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej            |
| 2  | Mięso i przetwory mięsne<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne<br>Wyroby garmażeryjne<br>Napoje bezalkoholowe<br>Surowce i przetwory zielarskie | Zawartość rtęci<br>Zakres: (0,002 – 0,100) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją zimnych par (CVAAS)                                  | Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1990r.<br>Metody oznaczania substancji obcych w żywności   |
| 3  | Mięso i przetwory mięsne<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne<br>Wyroby garmażeryjne<br>Napoje bezalkoholowe<br>Surowce i przetwory zielarskie | Zawartość arsenu<br>Zakres: (0,01 – 0,50) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorków (HGAAS)                                      | Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 2005r.<br>Metody oznaczania zawartości arsenu w środkach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z wykorzystaniem generacji wodorków |
| 4  | Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory<br>Przetwory owocowe i warzywno-mięsne<br>Napoje bezalkoholowe   | Zawartość cyny<br>Zakres: (25 – 250) mg/kg<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)  | PB/HŻ, AI/S-05<br>Wydanie 3 z dnia 22.02.2024r.  |
| 5  | Mięso i przetwory mięsne<br>Ryby i przetwory rybne<br>Przetwory mleczne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne<br>Wyroby garmażeryjne<br>Napoje bezalkoholowe<br>Surowce i przetwory zielarskie         | Zawartość ołowiu<br>Zakres: (0,05 – 2,50) mg/kg<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)   | Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1996r.<br>Metoda oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej.           |
| 6  | Przetwory mięsne<br>Przetwory rybne  | Zawartość kwasu benzoowego<br>Zakres: (43 – 2540) mg/kg lub mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)        | PN-EN 12856:2002   |
| 7  | Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowe<br>Przetwory owocowe i warzywno-mięsne  | Zawartość kwasu sorbowego<br>Zakres: (38 – 2240) mg/kg lub mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)         | PN-EN 12856:2002   |
| 8  | Kawa, herbata<br>Napoje bezalkoholowe<br>Słodzycze i wyroby cukiernicze<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego   | Zawartość acesulfamu-K<br>Zakres: (50 – 3200) mg/kg lub mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)            | PN-EN 12856:2002   |
| 9  | Suplementy diety<br>Tuszcze roślinne<br>Wyroby garmażeryjne  | Zawartość aspartamu<br>Zakres: (100 – 6400) mg/kg lub mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)              | PN-EN 12856:2002   |
| 10   | Żywność mrożona<br>Majonezy, musztardy, sosy   | Zawartość sacharyny<br>Zakres: (38 – 2430) mg/kg lub mg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)               | PN-EN 12856:2002   |
| 11   | Oleje i tłuszcze roślinne  | Zawartość kwasu erukowego<br>Zakres: (0,1 – 7,0) % wagowych<br>(1,0 – 70,0) g/kg<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID) | PN-EN ISO 12966-2:2017-05<br>PN-EN ISO 12966-4:2015-07<br>PN-ISO 1444:2000   |
| 12   | Preparaty dla niemowląt  | Zawartość kwasu erukowego<br>Zakres: (0,1 – 1,5) % wagowych<br>(1,0 – 15,0) g/kg<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID) | PN-EN ISO 12966-2:2017-05<br>PN-EN ISO 12966-4:2015-07<br>PN-ISO 1444:2000   |
| 13   | Musztarda  | Zawartość kwasu erukowego<br>Zakres: (10 – 50) % wagowych<br>(100 – 500) g/kg<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID)    | PN-EN ISO 12966-2:2017-05<br>PN-EN ISO 12966-4:2015-07<br>PN-ISO 1444:2000   |

| Wykaz badań nieakredytowanych wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia<br>Pracownia w Sanoku<br>38-500 Sanok, ul. Jezierskiego 39<br>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  | PB/HZ-01<br>Wydanie 2 z dnia 22.02.2024r.                                  |
| 2   | Żywność  | Zanieczyszczenia biologiczne:<br>szkodniki, w tym ich pozostałości, zapleśnienie<br>Metoda wizualna  | PB/HZ-02<br>Wydanie 2 z dnia 22.02.2024r.                                  |
| 3   | Żywność  | Zanieczyszczenia fizyczne, obecność ciał obcych i innych zanieczyszczeń<br>Metoda wizualna   | PB/HZ-02<br>Wydanie 2 z dnia 22.02.2024r.                                  |
| 4   | Mleko i produkty mleczne,<br>Surowe mięso i produkty mięsne,<br>Surowe mięso i produkty drobiowe, jaja i produkty jajeczne,<br>Produkty rybne i owoce morza,<br>Owoce, warzywa świeże i przetworzone,<br>Wieloskładnikowa żywność, dania gotowe,<br>Produkty dla niemowląt i małych dzieci,<br>Wyroby piekarnicze i cukiernicze,<br>Suplementy diety | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym  | PN-EN ISO 11290-1:2017-07  |
| 5   | Suplementy diety,<br>Substytuty mięsa,<br>Substytuty nabiału   | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w 30°C<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)   | PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09   |
| 6   | Żywność  | Oznaczanie kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych (jedno- i wielonienasyconych) oraz izomerów trans kwasów tłuszczowych<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID) | PN-EN ISO 12966-2:2017-05<br>PN-EN ISO 12966-4:2015-07<br>PN-ISO 1444:2000 |
| 7   | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce   | Liczba kwasowa<br>Zakres: (0,03 – 14,0) mg KOH/g<br>Metoda miareczkowa   | PN-EN ISO 660:2021-03  |
| 8   | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce   | Liczba nadtlenkowa<br>Zakres: (0,0005 – 25,0) milirównoważników aktywnego tlenu/kg<br>Metoda miareczkowa   | PN-EN ISO 3960:2017-03   |
| 9   | Posiłki obiadowe   | Zawartość azotu Kjeldahla<br>Metoda miareczkowa<br>Zawartość białka (z obliczeń)   | PN-A-82100:1985 pkt 2.4 (W)  |
| 10  | Posiłki obiadowe   | Zawartość tłuszczu<br>Metoda Schmida-Bądzińskiego-Ratzlaffa<br>Metoda ekstrakcyjna   | Wydawnictwo Metodyczne IŻiŻ<br>Warszawa 1997                               |
| 11  | Posiłki obiadowe   | Zawartość wody<br>Metoda wagowa  | PN-A-82100:1985 pkt 2.2 (W)  |
| 12  | Posiłki obiadowe   | Zawartość popiołu ogólnego (całkowitego)<br>Metoda wagowa  | PN-A-79011-8:1998 pkt 2  |
| 13  | Posiłki obiadowe   | Zawartość węglowodanów. Wartość energetyczna (kaloryczność)  | z obliczeń   |
| 14  | Suplementy diety<br>Zioła, przyprawy   | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w 30°C<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)   | PN-EN ISO 7932:2005 +A1:2020-09  |
| 15  | Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Drób i produkty drobiowe, jaja i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Wyroby ciastkarskie<br>Owoce, warzywa świeże i przetworzone<br>Wyroby garmażeryjne<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety   | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym  | PN-EN ISO 11290-1:2017-07  |

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: 15.03.2026 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