



OFERTA BADAŃ WYKONYWANYCH W ODDZIALE LABORATORYJNYM
POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W SKIERNIEWICACH

Pracownia Badań Żywności i Produktów Kosmetycznych

Pracownia Analiz Instrumentalnych

Aktualizacja z dnia 24 czerwca 2026 r.

Lp.	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Przedmiot badań / wyrób	Status metody
Badania mikrobiologiczne				
1.	Obecność <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09	Suplementy diety; ziarna roślin oleistych; dania gotowe;	A
2.	Obecność <i>Salmonella</i> Enteritidis i <i>Salmonella</i> Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09 Schemat White'a-Kauffmanna -Le Minora		A
3.	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07		A
4.	Obecność <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09	Kawa, kakao i herbata; koncentraty spożywcze; 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; słodzycze i wyroby cukiernicze; surowce i przetwory zielarskie; przyprawy; środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne zboża i przetwory zbożowe; żywność mrożona; dania gotowe; jaja i produkty jajeczne	A
5.	Obecność <i>Salmonella</i> Enteritidis i <i>Salmonella</i> Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09 Schemat White'a-Kauffmanna -Le Minora		A
6.	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07		A
7.	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07		A
8.	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08		A
9.	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 + A1:2024-02		A
10.	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09 z wył. pkt. 9.5		A
11.	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004		A
12.	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007		A
13.	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009 ^{w)}	Żywność o aktywności wody wyższej niż 0.95	A
14.	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009 ^{w)}	Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0.95	A
15.	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08	Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	A
16.	Obecność <i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06		A

Lp.	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Przedmiot badań / wyrób	Status metody
17.	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + A1:2022-06	Koncentraty spożywcze; 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; słodyczne i wyroby cukiernicze; środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne; dania gotowe; jaja i produkty jajeczne	A
18.	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013 +AC:2014-04	Kawa kakao i herbata; koncentraty spożywcze; mięso i produkty mięsne; mleko i produkty mleczne; owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne; ryby i przetwory rybne; słodyczne i wyroby cukiernicze; surowce i przetwory zielarskie, przyprawy; środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; zboża i przetwory zbożowe; żywność mrożona; dania gotowe	A
19.	Obecność <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22717:2016-01 + A1:2023-03	Produkty kosmetyczne	A
20.	Obecność <i>Staphylococcus aureus</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22718:2016-01 + A1:2023-01		A
21.	Obecność <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21150:2016-01 + A1:2023-03		A
22.	Obecność <i>Candida albicans</i> Metoda hodowlana	PN-EN ISO 18416:2016-01 + A1:2023-03		A
23.	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21149:2017-07 + A1:2023-01		A
24.	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 16212:2017-08 + A1:2023-01		A
Badania chemiczne, fizyczne i sensoryczne				
1.	Zawartość ogólnego dwutlenku siarki Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23 ^{w)}	Przetwory owocowe i warzywne ocet; produkty zbożowe; wyroby cukiernicze; przyprawy	A
		PN-EN 1988-1:2001	Przetwory owocowe i warzywne	A
		PN-90/A-79120/10 ^{w)}	Wino	A
2.	Zawartość: kwasu sorbowego i benzoesowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	PB/L-23 wyd. 2 z 30.11.2020 r.	Produkty mleczne; przetworzone ryby i produkty rybółóstwa; produkty zbożowe;	A
		PN-EN 12856:2002	wyroby cukiernicze; przetwory owocowe i warzywne; napoje;	A
3.	Suma zawartości kwasu benzoesowego i kwasu sorbowego (z obliczeń)	PB/L-23 wyd. 2 z 30.11.2020 r.	sałatki, pasty, sosy i przyprawy; desery;	A
		PN-EN 12856:2002	środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; suplementy diety	A

Lp.	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Przedmiot badań / wyrób	Status metody
4.	Zawartość kwasu sorbowego	PB/L-23 wyd. 2 z 30.11.2020 r.	Tłuszcze	A
		PN-EN 12856:2002		A
5.	Liczba kwasowa w przeliczeniu na KOH Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03	Tłuszcze i oleje	A
6.	Liczba nadtlenkowa Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03		A
7.	Zawartość barwników syntetycznych: tartrazyna, żółcień chinolinowa, żółcień pomarańczowa, amarant, czerwień allura, czerwień koszenilowa, azorubina, erytrozyna, indygotyna, czerń brylantowa, błękit brylantowy, błękit patentowy, zieleń S Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	PB/L-38 wydanie 4 z 30.04.2024r.	Produkty zbożowe, w tym przekąski typu snack; wyroby cukiernicze; przetwory owocowe i warzywne; napoje; środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; suplementy diety; desery	A
8.	Suma zawartości barwników (z obliczeń)			A
9.	Zawartość: aspartamu, acesulfamu-K, sacharyny Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12856:2002	Produkty mleczne; przetworzone ryby i produkty rybactwa; produkty zbożowe; wyroby cukiernicze; przetwory owocowe i warzywne; napoje; sałatki, pasty, sosy i przyprawy; desery; środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; suplementy diety	A
		PB/L-23 wydanie 2 z 30.11.2020r.		A
10.	Obecność zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości w badanej masie próbki Metoda wizualna	PB/L-33 wydanie 4 z 30.11.2020r.	Produkty mleczne; mięso i produkty mięsne; przetworzone ryby i produkty rybactwa; zboża i produkty zbożowe; wyroby cukiernicze; owoce i warzywa; napoje; sałatki, pasty, sosy i przyprawy; tłuszcze i oleje; desery; środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; suplementy diety	A
11.	Wygląd, barwa, konsystencja, smak, zapach Metoda prostego testu opisowego	PB/L-49 wydanie 3 z 22.05.2023r.	Produkty mleczne; mięso i produkty mięsne; przetworzone ryby i produkty rybactwa; zboża i produkty zbożowe; wyroby cukiernicze; owoce i warzywa; napoje; dania gotowe, sałatki, pasty, sosy i przyprawy; tłuszcze i oleje; desery; środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; suplementy diety; jaja i produkty jajeczne	A

Lp.	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Przedmiot badań / wyrób	Status metody
12.	Zawartość przeciwutleniaczy: galusan oktylu (OG) galusan propylu (PG) galusan dodecyłu (DG) butylohydroksytoluen (BHT) tert-butylohydrochinon (TBHQ) butylohydroksyanizol (BHA) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	PB/L-56 wydanie 3 z 30.11.2020r.	Tłuszcze i oleje	A
13.	Suma zawartości przeciwutleniaczy (z obliczeń)			A
14.	Zawartość kwasu 4-hydroksybenzoesowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 (Dz.U. 2020 poz. 931) – Załącznik pkt XXXVI-B	Produkty kosmetyczne	A
15.	Zawartość kwasu salicylowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)			A
16.	Zawartość kwasu benzoesowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)			A
17.	Zawartość kwasu sorbowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)			A
18.	Ocena organoleptyczna	PB/L-49 wyd. 3 z 22.05.2023 r. pkt 2.	Żywność	N

A - metoda akredytowana przez PCA zawarta w zakresie akredytacji Nr AB 540

N - metoda nieakredytowana, spełniająca wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

^{w)} - norma wycofana przez Polski Komitet Normalizacyjny bez zastąpienia. Badania wykonywane zgodnie z tą normą spełniają przepisy prawne i pozwalają na ocenę zgodności z wymaganiami. Metoda badań zweryfikowana w Laboratorium jako właściwa do oznaczania parametru

Zasada podejmowania decyzji jest uzgadniana z Klientem na etapie przeglądu Zlecenia, w oparciu o wytyczne Zlecniodawcy lub ILAC G8:09/2019 „Wytyczne dotyczące zasad podejmowania decyzji i stwierdzeń zgodności”.

Stwierdzenia zgodności z wymaganiami będą dokonane w odniesieniu do przepisów prawnych.

Inne organy kontrolne mogą posługiwać się odmienną niż zaprezentowana w Raporcie z wyników badań zasadą podejmowania decyzji.