

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa	Załącznik nr 1 z dnia 27.02.2023 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03		Strona / stron: 1 / 8
	ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA		
	nr L-HŻŻiPU.9051.		
	Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku		

ZLECENIE WYKONANIA BADAŃ (wypełnia Klient)

DANE I / LUB PIECZĘĆ IDENTYFIKUJĄCE KLIENTA:

(miejscowość, data)

Imię i nazwisko:

Adres zamieszkania:

PESEL lub nr dowodu osobistego:

PSSE w Częstochowie
ul. Jasnogórska 15A
42-200 Częstochowa

DANE DO FAKTURY:

Nazwa firmy / Imię i nazwisko:

Adres:

NIP:

Rodzaj próbki / próbek do badań:

- ☐ żywność
☐ materiał lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością
☐ produkt kosmetyczny
☐ próbka sanitarna

-
-
-
-
-

Miejsce pobrania próbki / próbek do badań:
(nazwa, adres obiektu)

Sposób pobrania próbki / próbek do badań:

- ☐ zgodnie z wymaganiami
☐ zgodnie z wymaganiami instrukcji własnej Klienta
☐ bez podania procedury poboru
☐ inny (jaki)

Imię i nazwisko pobierającego próbkę / próbki do badań:

Data i godzina pobrania próbki / próbek do badań:

Imię i nazwisko dostarczającego próbkę / próbki do badań:

Warunki przechowywania próbki / próbek przed pobraniem do badań:

Warunki transportu próbki / próbek do badań:

Cel wykonania badań:

- dostarczenie Klientowi ważnych wyników badań
☐ do wykorzystania w ocenie zgodności z wymaganiami
☐ do wykorzystania w ramach potrzeb własnych

Zakres badań:

Kierunek badań	Obiekt badań	Metoda badawcza (W, NO – patrz: Objasnienia)			Badany parametr	Zakres roboczy metody	Status metody (A, NA, N – patrz: Objasnienia)
Badania organoleptyczne	Pieczywo	PN-A-74108:1996 pkt 2	☐	Poz.	Kształt, powierzchnia, barwa, grubość skórki, porowatość, elastyczność, krajalność miększu, zapach, smak	—	A
	Bulka tarta	PN-A-74113:1997 Załącznik A	☐	Poz.	Barwa, postać, zapach, smak	—	A
	Makaron	PN-A-74130:1993 pkt 3.4 (W)	☐	Poz.	Barwa, wygląd, zapach - przed ugotowaniem - po ugotowaniu smak po ugotowaniu	—	A
	Wyroby cukiernicze	PN-A-88032:1998 / Ap1:2001	☐	Poz.	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu bezpośrednim lub jednostkowym, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, konsystencja, zapach, smak, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem	1 ÷ 5 pkt.	A
	Wyroby ciastkarskie	PN-A-74252:1998	☐	Poz.	Jednolitość partii, wygląd zewnętrzny, struktura i tekstura, zapach i smak	8 ÷ 20 pkt.	A
	Przetwory owocowe i warzywne	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 (W)	☐	Poz.	Wygląd, barwa, konsystencja, smak, zapach	—	A
	Produkty grzybowe	PN-A-78509:2007 pkt 6.3 (W)	☐	Poz.	Barwa, zapach, smak, wygląd, konsystencja	—	A

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa		Załącznik nr 1 z dnia 27.02.2023 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03						Strona / stron: 2 / 8
ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA								
nr L-HŻŻiPU.9051.								
Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku								
Kierunek badań	Objekt badań	Metoda badawcza (W, NO – patrz: Objasnienia)			Badany parametr	Zakres roboczy metody	Status metody (A, NA, N – patrz: Objasnienia)	
	Wyroby garmażeryjne	PN-A-82107:1996 pkt 2.2	☐	Poz.	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak	—	A	
	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością	DIN 10955:2004-06	☐	Poz.	Zapach i smak	—	A	
	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością wykonane z papieru i tektury	PN-EN 1230-1:2009	☐	Poz.	Zapach	—	A	
		PN-EN 1230-2:2009	☐	Poz.	Smak	—	A	
				☐	Poz.			
Badania mikrobiologiczne	Mięso i produkty mięsne, Mięso i produkty z mięsa drobiowego, Mleko i produkty mleczne, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Słodycze i wyroby cukiernicze (w tym wyroby ciastkarskie), Przyprawy, Środki specjalnego przeznaczenia żywnieniowego, Oleje tłuszczce zwierzęce i roślinne, Zboża i przetwory zbożowe, Żywność mrożona, Wyroby garmażeryjne, Jaja i przetwory jajeczne, Suplementy diety	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09 z wyłączeniem punktu 9.5	☐	Poz.	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i>	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	A	
		PN-ISO 16649-2:2004	☐	Poz.	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i>	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	A	
		PN-EN ISO 21528-2:2017-08	☐	Poz.	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> w temp. 37°C	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	A	
		PN-ISO 4832:2007	☐	Poz.	Liczba bakterii z grupy <i>coli</i> w temp. 37°C	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	A	
		Instrukcja producenta testu jakościowego systemu VIDAS Wydanie z 2018/06	☐	Poz.	Obecność pałeczek <i>Salmonella</i>	do 25 g (do 25 ml)	A	
		PN-EN ISO 11290-1:2017-07	☐	Poz.	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i>	do 25 g (do 25 ml)	A	
		PN-EN ISO 4833-1:2013-12	☐	Poz.	Liczba drobnoustrojów	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	A	
		PN-EN ISO 11290-2:2017-07	☐	Poz.	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i>	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	A	
	Mięso i produkty mięsne, Mięso i produkty z mięsa drobiowego, Produkty mleczne, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Słodycze i wyroby cukiernicze (w tym wyroby ciastkarskie), Przyprawy, Środki specjalnego przeznaczenia żywnieniowego, Oleje tłuszczce zwierzęce i roślinne, Zboża i przetwory zbożowe, Żywność mrożona, Wyroby garmażeryjne, Jaja i przetwory jajeczne, Suplementy diety	PN-EN ISO 6579-1:2017- 04+A1:2020-09	☐	Poz.	Obecność <i>Salmonella spp.</i>	do 25 g lub do 25 ml	A	
		PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004 + A2:2018-10 z wyl. p. 9.5.3 (W)	☐	Poz.	Liczba gronkowców koagulazo- dodatnich (<i>S. aureus</i> i innych gatunków)	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	A	
	Mięso i produkty mięsne, Mięso drobiowe i produkty z mięsa drobiowego, Przetwory mleczne, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, Środki specjalnego przeznaczenia żywnieniowego, Suplementy diety, Wyroby garmażeryjne	PN-ISO 21527-1:2009-06 (W)	☐	Poz.	Liczba drożdży i pleśni	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	A	
	Mleko w proszku, Przetwory jajeczne, Wyroby cukiernicze, Środki specjalnego przeznaczenia żywnieniowego, Ziola i przyprawy, Ziarna zbóż i przetwory zbożowo- mączne	PN-ISO 21527-2:2009-06 (W)	☐	Poz.	Liczba drożdży i pleśni	od 10 jtk/g	A	
	Mleko i przetwory mleczne, Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne	PN-EN ISO 22964:2017-06	☐	Poz.	Obecność <i>Cronobacter spp.</i>	do 10 g	A	
	Konservy rybne hermetycznie zamknięte w opakowaniach metalowych	PN-92/A-86732 pkt 2.3.11 (W)	☐	Poz.	Trwałość	—	A	
		PN-92/A-86732 pkt 2.3.10 (W)	☐	Poz.	Szczelność	—	A	
	Konservy mięsne hermetycznie zamknięte w opakowaniach metalowych	PN-A-82055-5:1994 (W)	☐	Poz.	Trwałość	—	A	
		PN-A-82055-4:1997 pkt. 2.4.1.1, 2.4.1.2, 2.5	☐	Poz.	Szczelność	—	A	
	Produkty kosmetyczne	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23.12.2002r. w sprawie określania procedur pobierania próbek kosmetyków oraz procedur przeprowadzania badań laboratoryjnych Załącznik nr 1 punkt 6.3.3b,7.5 (Dz. U. nr 9 poz.107 z dnia 27.01.2003r.) (NO)	☐	Poz.	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich	w 0,1 g lub w 0,1 ml	A	
		Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia. 23.12.2002r. w sprawie określania procedur pobierania próbek kosmetyków oraz procedur przeprowadzania badań laboratoryjnych Załącznik nr 1 punkt 6.3.3a, 7.4 (Dz. U. nr 9 poz.107 z dnia 27.01.2003r.) (NO)	☐	Poz.	Obecność <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	w 0,1 g lub w 0,1 ml	A	

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa		Załącznik nr 1 z dnia 27.02.2023 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03						Strona / stron: 3 / 8
		ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA						
		nr L-HŻŻiPU.9051.						
Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku								
Kierunek badań	Obiekt badań	Metoda badawcza (W, NO – patrz: Objasnienia)			Badany parametr	Zakres roboczy metody	Status metody (A, NA, N – patrz: Objasnienia)	
		Metoda płytkowa (posiew wgłębny) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23.12.2002r. w sprawie określania procedur pobierania próbek kosmetyków oraz procedur przeprowadzania badań laboratoryjnych Załącznik nr 1 punkt 6.3.2b, 7.2 (Dz. U. nr 9 poz.107 z dnia 27.01.2003r.) (NO)	☐	Poz.	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	od 10 jtk/ml lub od 10 jtk/g	A	
		Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23.12.2002r. w sprawie określania procedur pobierania próbek kosmetyków oraz procedur przeprowadzania badań laboratoryjnych Załącznik nr 1, pkt 6.3.3c, 7.6 (Dz. U. nr 9 poz.107 z dnia 27.01.2003r.) (NO)	☐	Poz.	Obecność <i>Candida albicans</i>	w 0,1 g lub 0,1 ml	A	
		Instrukcja producenta podłoża AGAR CANDIDA ID 2 (CAN2) 2019/10	☐	Poz.	Obecność <i>Candida albicans</i>	w 0,1 g lub w 0,1 ml	A	
			☐	Poz.				
Badania fizykochemiczne	Przetwory owocowe	PN-90/A-75101/23 pkt 3 + Az2:2002 (W)	☐	Poz.	Zawartość dwutlenku siarki	2 ÷ 2500 mg/kg	A	
	Przetwory warzywne		☐	Poz.		2 ÷ 1500 mg/kg	A	
	Przetwory, produkty i konserwy grzybowe		☐	Poz.		3 ÷ 200 mg/kg	A	
	Musztarda		☐	Poz.		2 ÷ 800 mg/kg	A	
	Wina	PN-90/A-79120/10	☐	Poz.		1 ÷ 400 mg/l	A	
	Ocet	PN-90/A-75101/23 pkt 2 + Az2:2002 (W)	☐	Poz.		7 ÷ 200 mg/l	A	
	Pieczywo	PN-A-74108:1996 pkt 3.4	☐	Poz.	Kwasowość	1 ÷ 15 stopni	A	
	Bulka tarta		☐	Poz.		0,2 ÷ 6,0 stopni	A	
	Pieczywo, bulka tarta	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2	☐	Poz.	Wilgotność	5 ÷ 50 %	A	
	Grzyby suszone	PN-A-78509:2007 pkt 6.3.12	☐	Poz.	Zawartość grzybów zaczerwionych	1 ÷ 100 %	A	
	Suszone zioła i przyprawy	PN-ISO 1208:2001	☐	Poz.	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych – zanieczyszczenia mineralne	0,01 ÷ 20 %	A	
			☐	Poz.	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych – zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego	—	A	
			☐	Poz.	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych – ciała obce		A	
			PN-74/A-74016 pkt 2.5.2 (W)	☐	Poz.	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	1 ÷ 100 mg/kg	A
	Mięso i produkty mięsne, Mięso drobiowe, podroby drobiowe, produkty drobiarskie, Mleko i produkty mleczne, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Grzyby świeże i przetwory grzybowe, Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, Zboża i przetwory zbożowe,	PN-EN 13806:2003	☐	Poz.	Zawartość rtęci	0,005 ÷ 0,1 mg/kg	A	
	Ryby i przetwory rybne, owoce morza, i przetwory owoców morza		☐	Poz.		0,1 ÷ 1,3 mg/kg	A	
	Suplementy diety		☐	Poz.		0,01 ÷ 0,2 mg/kg	A	
	Grzyby suszone		☐	Poz.		0,1 ÷ 7,0 mg/kg	A	
	Kawa i herbata, Koncentraty spożywcze, Napoje bezalkoholowe	Wydawnictwo Metodyczne PZH 1996, Metoda oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej	☐	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 ÷ 0,15 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 1,0 mg/kg	A	
	Produkty mleczne		☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 1,0 mg/kg	A	
	Slodczyce i wyroby cukiernicze		☐	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 ÷ 2,0 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 1,0 mg/kg	A	
	Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy		☐	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 ÷ 0,15 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 3,0 mg/kg	A	
	Grzyby świeże, suszone i przetwory grzybowe		☐	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 ÷ 3,0 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 3,0 mg/kg	A	
	Ryby i przetwory rybne		☐	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 ÷ 0,5 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 3,0 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 ÷ 1,4 mg/kg	A	
	Zboża i przetwory zbożowe		☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 1,5 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 ÷ 3,2 mg/kg	A	
	Owoce morza i przetwory owoców morza		☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 2,8 mg/kg	A	

Oddział Laboratoryjny		Załącznik nr 1 z dnia 27.02.2023 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03						Strona / stron: 4 / 8
PSSE Częstochowa		ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA nr L-HŻŻiPU.9051.						
		Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku						
Kierunek badań	Objekt badań	Metoda badawcza (W, NO – patrz: Objasnienia)			Badany parametr	Zakres roboczy metody	Status metody (A, NA, N – patrz: Objasnienia)	
	Mięso i produkty mięsne, Mięso drobiowe, produkty drobiarskie, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	PN-EN 1134:1999	☐	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 ÷ 0,30 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 3,0 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 ÷ 6,0 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 6,0 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 ÷ 3,0 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 3,5 mg/kg	A	
	Suplementy diety	PN-EN 1134:1999	☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 1,0 mg/kg	A	
	Podroby		☐	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 ÷ 3,0 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 3,5 mg/kg	A	
			☐	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 ÷ 1,0 mg/kg	A	
	Mleko		PN-EN 1134:1999	☐	Poz.	Zawartość magnezu	50 ÷ 350 000 mg/kg	A
	☐			Poz.	Zawartość wapnia	50 ÷ 650 000 mg/kg	A	
	☐	Poz.		Zawartość potasu	10 ÷ 200 000 mg/kg	A		
	☐	Poz.		Zawartość sodu	10 ÷ 250 000 mg/kg	A		
	Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Słodzycze i wyroby cukiernicze, Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego, Zboża i przetwory zbożowe, Suplementy diety	L-HŻŻiPU/PB-01, wydanie nr 1 z dnia 02.05.2022 r.	☐	Poz.	Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości	—	NA	
	☐		Poz.	Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości	NA			
	☐		Poz.	Obecność zanieczyszczeń fizycznych	NA			
	Przetwory owocowe, Zboża i przetwory zbożowe	L-HŻŻiPU/PB-01, wydanie nr 1 z dnia 02.05.2022 r.	☐	Poz.	Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości	—	NA	
	Obiekty z obszaru produkcji żywności – zmiotki i wyrzepki		☐	Poz.	Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości		NA	
	Zboża i przetwory zbożowe, Przetwory grzybowe, Słodzycze i wyroby cukiernicze		☐	Poz.	Obecność zanieczyszczeń fizycznych		NA	
			☐	Poz.				
	Materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 r. z późn. zm. PN-EN 1186-3:2005 (W)	☐	Poz.	Migracja globalna do wody	1 ÷ 25 mg/dm²	A	
			☐	Poz.	Migracja globalna do 3 % kwasu octowego		A	
			☐	Poz.	Migracja globalna do 10 % etanolu		A	
			☐	Poz.	Migracja globalna do 20 % etanolu		A	
			☐	Poz.	Migracja globalna do 50 % etanolu		A	
			☐	Poz.	Migracja globalna do 95 % etanolu		A	
			☐	Poz.	Migracja globalna do izooktanu		A	
☐			Poz.	Migracja globalna do wody	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 3 % kwasu octowego	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 10 % etanolu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 20 % etanolu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 50 % etanolu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 95 % etanolu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do izooktanu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do wody	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 3 % kwasu octowego	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 10 % etanolu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 20 % etanolu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 50 % etanolu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 95 % etanolu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do izooktanu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do wody	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 3 % kwasu octowego	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 10 % etanolu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 20 % etanolu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 50 % etanolu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do 95 % etanolu	A			
☐			Poz.	Migracja globalna do izooktanu	A			

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa		Załącznik nr 1 z dnia 27.02.2023 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03						Strona / stron: 5 / 8
		ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA						
		nr L-HŻŻiPU.9051.						
Sekcja Badań Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku								
Kierunek badań	Obiekt badań	Metoda badawcza (W, NO – patrz: Objasnienia)		Badany parametr		Zakres roboczy metody	Status metody (A, NA, N – patrz: Objasnienia)	
	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 r. z późn. zm. PN-EN 1186-14:2005 (W)	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 r. z późn. zm. CEN/TS 13130-23:2005	☐	Poz.	Migracja globalna do wody		A	
			☐	Poz.	Migracja globalna do 3 % kwasu octowego		A	
			☐	Poz.	Migracja globalna do 10 % etanolu		A	
			☐	Poz.	Migracja globalna do 20 % etanolu		A	
			☐	Poz.	Migracja globalna do 50 % etanolu		A	
			☐	Poz.	Migracja globalna do 95 % etanolu		A	
			☐	Poz.	Migracja globalna do izooktanu		A	
			☐	Poz.	Migracja formaldehydu do 3 % kwasu octowego		3 + 30 mg/kg	A
	Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością	PN-EN 1541:2003	☐	Poz.	Zawartość formaldehydu w wyciągu wodnym	0,001 + 0,02 mg/dm ² (1 + 20 mg/kg)	A	
	Wyroby ceramiczne przeznaczone do kontaktu z żywnością	PN-EN 1388-1:2000+Ap1:2002	☐	Poz.	Migracja ołowiu do 4 % kwasu octowego	(0,2 + 10) mg/l (0,02 + 1) mg/dm ²	A	
			☐	Poz.	Migracja kadmu do 4 % kwasu octowego	0,02 + 1,00 mg/l (0,002 + 0,1) mg/dm ²	A	
	Wyroby szklane przeznaczone do kontaktu z żywnością	PN-EN 1388-2:2000	☐	Poz.	Migracja ołowiu do 4 % kwasu octowego	0,2 + 10) mg/l (0,02 + 1) mg/dm ²	A	
			☐	Poz.	Migracja kadmu do 4 % kwasu octowego	0,02 + 1,00) mg/l (0,002 + 0,1) mg/dm ²	A	
	Produkty kosmetyczne	Załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. (Dz.U. 2020, poz. 931)	☐	Poz.	Zawartość formaldehydu	0,01 + 0,4 %	A	
	Pasta do zębów		☐	Poz.	Zawartość fluoru	0,08 + 0,30 %	A	
	Preparaty do trwałej ondulacji i farby do włosów		☐	Poz.	Zawartość nadtlenku wodoru	0,03 + 15 %	A	
	Preparaty do trwałej ondulacji na zimno		☐	Poz.	Zawartość kwasu tioglikolowego	0,1 + 15 %	A	
			☐	Poz.				
Ocena oznako- wania	Żywność	Obowiązujące przepisy prawa dotyczące oznakowania	☐	Poz.	Ocena oznakowania	—	N	
	Materiały lub wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością		☐	Poz.				
	Produkty kosmetyczne		☐	Poz.				

Ustalenia dotyczące prezentacji wyników / rezultatów badań w Sprawozdaniu z badań:

- ☐ prezentacja wyników / rezultatów badań wraz z niepewnością
(niepewność wyników badań prezentowana powinna być w przypadku, gdy w istotny sposób wpływa na ważność wyników badań, ocenę zgodności z wyspecyfikowaną wartością dopuszczalną lub na życzenie Klienta; niepewność wyników badań nie uwzględnia niepewności związanej z pobraniem i transportem próbki; wyniki badań fizykochemicznych prezentowane są z niepewnością rozszerzoną dla współczynnika rozszerzenia k=2 i poziomu ufności około 95%; wyniki badań mikrobiologicznych wykonywanych metodą płytkową prezentowane są z niepewnością wyniku wyrażoną jako przedział ufności, oznaczającą niepewność rozszerzoną oszacowaną zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO 19036:2020-04, równą niepewności standardowej pomnożonej przez współczynnik rozszerzenia k=2, zapewniającą około 95% poziom ufności; wyniki badań jakościowych prezentowane są bez niepewności; wyniki badań realizowanych na potrzeby obszaru regulowanego lub dobrowolnego mieszczące się w akredytowanym zakresie pomiarowym prezentowane są w postaci: $y \pm U$ wraz z jednostką miary (y – wynik badania, U – niepewność rozszerzona pomiaru); rezultaty badań realizowanych na potrzeby obszaru regulowanego wykraczające poza zakres pomiarowy akredytowanej metody przedstawiane są w postaci: $<y$ lub $>y$ (y – wartość dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody) i uzupełniane o informację dotyczącą niepewności dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody; rezultaty badań realizowanych na potrzeby obszaru dobrowolnego znajdujące się poniżej wartości odpowiadającej dolnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody, równej granicy oznaczalności metody, przedstawiane są w postaci: $<y$ (y – wartość odpowiadająca dolnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody) i uzupełniane o informację dotyczącą niepewności dolnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody oraz sposobu jej wyznaczenia; rezultaty badań realizowanych na potrzeby obszaru dobrowolnego znajdujące się powyżej wartości odpowiadającej górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody przedstawiane są w postaci: $>y$ (y – wartość odpowiadająca górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody) i uzupełniane o informację dotyczącą niepewności górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody – uzyskany rezultat prezentowany jest na osobnym sprawozdaniu z badań jako rezultat badania nieakredytowanego; dla wyników badań jakościowych niepewności nie podaje się)
- ☐ prezentacja wyników / rezultatów badań bez niepewności

Ustalenia dotyczące przedstawienia opinii i interpretacji rezultatów badań / stwierdzeń zgodności wyników badań z wymaganiami w Sprawozdaniu z badań:

(stwierdzenia zgodności z wymaganiami dla uzyskanych rezultatów z badań realizowane są w ramach opinii i interpretacji, oparte na ich interpolacji w odniesieniu do dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody)

- ☐ przedstawienie opinii i interpretacji rezultatów badań / stwierdzeń zgodności wyników badań z wymaganiami określonymi w:
- ☐ Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005z późniejszymi zmianami)
 - ☐ Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 364 z dnia 20.12.2006 r. z późniejszymi zmianami)
 - ☐ Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z dnia 31.12.2008 r. z późniejszymi zmianami)
 - ☐ Rozporządzeniu Delegowanym Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r. uzupełniającym rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do obszarów uprawy winorośli, w przypadku których zawartość alkoholu może być zwiększona, dozwolonych praktyk ekologicznych i ograniczeń mających zastosowanie do produkcji i konserwowania produktów sektora win, minimalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do produktów ubocznych oraz ich usuwania, a także publikacji dokumentów OIV (Dz. Urz. UE L 149 z dnia 7.6.2019 r. z późniejszymi zmianami)
 - ☐ Ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r., poz. 2132)
 - ☐ Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z dnia 15.1.2011 r. z późniejszymi zmianami)
 - ☐ Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącym produktów kosmetycznych (Dz. Urz. UE L 342 z dnia 22.12.2009 r. z późniejszymi zmianami)
 - ☐ Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. z 2008 r., nr 17 poz. 113)

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa	Załącznik nr 1 z dnia 27.02.2023 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03	Strona / stron: 6 / 8
	ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA nr L-HŻŻiPU.9051.	
	Sekcja Badań Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku	

☐ innych dokumentach (jakich)
 przy wykorzystaniu zasady:

- ☐ **prostej akceptacji binarnej** – wynik badania / pomiaru uznawany jest za zgodny z wymaganiem, jeśli znajduje się poniżej ustalonej granicy tolerancji lub w przedziale określonej tolerancji; wynik badania / pomiaru uznawany jest za niezgodny z wymaganiem, jeśli znajduje się powyżej ustalonej granicy tolerancji lub poza przedziałem określonej tolerancji, przy czym w przypadku wyników zbliżonych do granicy tolerancji, ryzyko błędnej akceptacji / błędnego odrzucenia wynosi do 50%
- ☐ **akceptacji niebinarnej z uwzględnieniem pasma ochronnego** – w przypadku podejmowania decyzji z uwzględnieniem tej zasady i założeniu, że pasmo ochronne stanowi wartość niepewności rozszerzonej przy poziomie ufności wynoszącym ok. 95%: wynik badania / pomiaru uznawany jest za zgodny z wymaganiem jeśli jego wartość po uwzględnieniu wartości niepewności rozszerzonej znajduje się w strefie akceptacji; w tym przypadku ryzyko błędnej akceptacji wynosi do 2,5%; wynik badania / pomiaru jest uznawany za warunkowo zgodny z wymaganiem jeśli jego wartość znajduje się w paśmie ochronnym, nawet jeżeli wartość ta po uwzględnieniu wartości niepewności rozszerzonej przekracza granice tolerancji; w tym przypadku ryzyko błędnej akceptacji wynosi do 50%; wynik badania / pomiaru uznawany jest za warunkowo niezgodny z wymaganiem, jeśli jego wartość przekracza granice tolerancji, nawet jeżeli wartość ta po uwzględnieniu wartości niepewności rozszerzonej znajduje się w paśmie ochronnym; w tym przypadku ryzyko błędnego odrzucenia wynosi do 50%; wynik badania / pomiaru uznawany jest za niezgodny z wymaganiem jeśli jego wartość po uwzględnieniu wartości niepewności rozszerzonej znajduje się w strefie odrzucenia; w tym przypadku ryzyko błędnego odrzucenia wynosi do 2,5%
- ☐ **akceptacji binarnej z uwzględnieniem pasma ochronnego** – w przypadku podejmowania decyzji z uwzględnieniem tej zasady i założeniu, że pasmo ochronne stanowi wartość niepewności rozszerzonej przy poziomie ufności wynoszącym ok. 95%: wynik badania / pomiaru uznawany jest za zgodny z wymaganiem, jeśli jego wartość po uwzględnieniu wartości niepewności rozszerzonej znajduje się w strefie akceptacji; w tym przypadku ryzyko błędnej akceptacji wynosi do 2,5%; wynik badania / pomiaru uznawany jest za niezgodny z wymaganiem, jeśli jego wartość znajduje się w paśmie ochronnym nawet jeżeli wartość ta po uwzględnieniu wartości niepewności rozszerzonej mieści się w strefie akceptacji; w tym przypadku ryzyko błędnego odrzucenia wynosi do 2,5%; wynik badania / pomiaru uznawany jest za niezgodny z wymaganiem, jeśli jego wartość po uwzględnieniu wartości niepewności rozszerzonej znajduje się w strefie odrzucenia; w tym przypadku ryzyko błędnego odrzucenia wynosi do 2,5%
- ☐ **innej (jakiej), wymaganej zapisami zamieszczonymi w obowiązujących normach, aktach prawnych, określonej przez Klienta, itp.:**

(opinie i interpretacje rezultatów badań / stwierdzenia zgodności wyników badań z wymaganiami nie są prezentowane w przypadku próbki / próbek pobranych przez Klienta nie legitymującego się przeszkoleniem przez organy PIS lub przez laboratorium nie posiadające akredytacji w zakresie pobierania próbek; opinie i interpretacje rezultatów badań / stwierdzenia zgodności wyników badań z wymaganiami nie są prezentowane w przypadku wykonania badań metodami innymi niż referencyjne; opinie i interpretacje rezultatów badań / stwierdzenia zgodności wyników badań z wymaganiami odnoszą się wyłącznie do badanych próbek – nie dotyczą obiektów, z których próbki zostały pobrane; opinie i interpretacje rezultatów badań / stwierdzenia zgodności wyników badań z wymaganiami nie są prezentowane w przypadku badań jakościowych, a także badań ilościowych, dla których nie ustalono wartości dopuszczalnych lub zalecanych wyrażonych liczbowo; określone w Sprawozdaniu z badań wartości dopuszczalne oznaczanych parametrów nie stanowią oceny badanej próbki, opinii i interpretacji rezultatów badań / stwierdzeń zgodności wyników badań z wymaganiami)

☐ bez przedstawienia opinii i interpretacji rezultatów badań / stwierdzeń zgodności wyników badań z wymaganiami

Sposób kontaktowania się z Klientem:
 (imię i nazwisko, nr telefonu, adres e-mail)

Sposób przekazania faktury VAT:

- ☐ bezpośrednio Klientowi lub osobie przez niego upoważnionej
- ☐ za pośrednictwem poczty
- ☐ drogą elektroniczną

Sposób uregulowania należności za realizację Zlecenia:

- ☐ płatność gotówką w kasie PSSE w Częstochowie w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach 7³⁰ ÷ 13⁰⁰
- ☐ płatność przelewem w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury

Sposób przekazania Sprawozdania z badań:

- ☐ bezpośrednio Klientowi lub osobie przez niego upoważnionej
- ☐ za pośrednictwem poczty
- ☐ drogą elektroniczną

Deklaracja Klienta dotycząca uczestnictwa w badaniach w charakterze obserwatora:

- ☐ Klient będzie uczestniczył w badaniach
- ☐ Klient nie będzie uczestniczył w badaniach

Deklaracja Klienta dotycząca zapewnienia środków transportu:

- ☐ środek transportu Klienta
- ☐ środek transportu Zleceniobiorcy
- ☐ nie dotyczy

Oświadczenie Klienta:

- ☐ Zapoznałem się z zakresem akredytacji Laboratorium (Certyfikat Akredytacji nr AB 521)
- ☐ Wyrażam zgodę na zastosowanie zaproponowanych metod badawczych
- ☐ Akceptuję wartość niepewności rozszerzonej pomiaru przy poziomie ufności 95% i współczynniku rozszerzenia k=2 dla zaproponowanych metod badawczych
- ☐ Zostałem poinformowany, iż wybrana przeze mnie metodyka badań jest niewłaściwa do zamierzonego celu (nie referencyjna, wycofana, wycofana bez zastąpienia, itp.)
- ☐ Zapoznałem się z proponowanym terminem realizacji zlecenia
- ☐ Zapoznałem się z cennikiem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Częstochowie, na podstawie którego zostanie obliczona należność za przeprowadzone badania laboratoryjne i zobowiązuję się do terminowego uregulowania faktury za wykonane badania
- ☐ Wyrażam zgodę na przekazanie 1 egzemplarza Sprawozdania z badań właściwemu miejscowo PPIS
- ☐ Zapoznałem się z warunkami składania i rozpatrywania skarg

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa	Załącznik nr 1 z dnia 27.02.2023 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03	Strona / stron: 7 / 8
	ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA nr L-HŻŻiPU.9051.	
	Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku	

- ☐ Wyrażam zgodę na wykonanie badań przez zewnętrznego dostawcę usług, z którego zakresem akredytacji się zapoznałem
- ☐ Wyrażam zgodę na zastosowanie zaproponowanych przez zewnętrznego dostawcę usług metod badawczych
- ☐ Zapoznałem się z kryteriami przyjęcia próbek / próbek do badań
- ☐ Zapoznałem się z klauzulą informacyjną i wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Częstochowie dla potrzeb realizacji Zlecenia

.....
(data, podpis i/lub pieczęć Klienta
lub osoby upoważnionej przez Klienta)

Objaśnienia:

A – badanie objęte zakresem akredytacji nr AB 521 (opcjonalnie: **NA** – badanie nieakredytowane spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 lub **N** – badanie nieakredytowane)

W – norma wycofana przez PKN, Laboratorium posiada merytoryczne argumenty uzasadniające jej stosowanie

NO – metoda badawcza określona w nieobowiązującym akcie prawnym, Laboratorium posiada merytoryczne argumenty uzasadniające jej stosowanie

¹⁾w badaniach organoleptycznych badanie smaku wykonywane jest wyłącznie w przypadku próbek, których wygląd zewnętrzny, zapach i / lub jakość mikrobiologiczna nie budzą zastrzeżeń

²⁾oznaczenie zawartości nadtlenku wodoru w produktach kosmetycznych do pielęgnacji włosów możliwe jest wyłącznie w przypadku nieobecności w próbkach innych środków utleniających, nadsiarczianów, bromianów, nadtlenku baru, itp.

³⁾metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA) stosowana do wykrywania Salmonella wg Instrukcji producenta testu jakościowego systemu VIDAS jest metodą inną niż wskazana w mającym zastosowanie przepisie prawa, tj. Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późn. zm.; uzyskane wyniki nie mogą być wykorzystane do oceny zgodności

Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych w wykonywaniu badań laboratoryjnych w PSSE w Częstochowie:

Zgodnie z art. 13 ust. 1 – 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 4.5.2016, s. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23.5.2016, s. 2) – dalej RODO – informujemy, że:

- Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Częstochowie, z siedzibą ul. Jasnogórska 15a, 42-200 Częstochowa reprezentowana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, który jest jednocześnie Dyrektorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Częstochowie. e-mail: psse.czestochowa@sanepid.gov.pl; tel.: 34 344 99 00:01.
- Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych: iod.psse.czestochowa@sanepid.gov.pl; tel. 34 344 99 76.
- Dane osobowe są przetwarzane na mocy przepisów prawa stojących na straży ochrony zdrowia publicznego w celu realizacji zadań ustawowych przypisanych organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz innych ustaw szczególnych i aktów wykonawczych, jak również wykonywania statutowych badań i pomiarów.
- Celem przetwarzania danych jest:
 - realizacja zadań przypisanych organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i innych ustaw szczególnych oraz aktów wykonawczych do nich (art. 6 ust. 1 lit. e RODO) oraz wykonywania statutowych badań i pomiarów – art. 6 ust. 1 lit. e RODO),
 - realizacja zleceń wykonywania badań laboratoryjnych na zlecenie klienta,
 - kontaktowanie się z klientami/interesantami/kontrahentami w sprawach wnoszonych.
- Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państw trzecich ani profilowane.
- Dokumentacja z danymi osobowymi będzie przechowywana zgodnie z Jednolitym Rzeczym Wykazem Akt obowiązującym w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Częstochowie. Po upływie przewidzianego w nim terminu zostanie trwale usunięta z systemów informatycznych oraz zbioru papierowego administratora.
- Ma Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych, prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia ich przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych, a także prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
- Ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa) w przypadku, gdy przetwarzanie danych narusza przepisy RODO.
- Szczegółowe informacje n/t przetwarzania danych znajdują się na stronie www.gov.pl/web/psse-czestochowa.

PRZEGLĄD ZLECENIA (wypełnia laboratorium)

Ocena zasobów potrzebnych do realizacji Zlecenia:

- ☐ odpowiednie
- ☐ nieodpowiednie

Ocena wyboru metod badawczych do realizacji zamierzonego celu:

- ☐ odpowiednie
- ☐ nieodpowiednie – Klientowi rekomendowano:

Imię i nazwisko przyjmującego próbkę / próbki do badań:

Data i godzina przyjęcia próbki / próbek do badań:

Nazwa, nr laboratoryjny próbki / próbek do badań:

-
-
-
-
-

