

# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY Nr/No. AB 438

wydany przez / issued by  
**POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI**  
01-382 Warszawa ul. Szczotkarska 42

Wydanie/Issue 23 z/of 19.06.2024

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p style="text-align: center;">AB 438</p>                                                                        | <p style="text-align: center;">Nazwa i adres / Name and address</p> <p style="text-align: center;"><b>WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA<br/>W POZNANIU<br/>DZIAŁ LABORATORYJNY<br/>ul. Noskowskiego 23<br/>61-705 Poznań</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p><b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>*)</sup></b></p>                                                                                                                              | <p><b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- A/5</li> <li>- B/22; B/55</li> <li>- C/29/P</li> <li>- C/28</li> <li>- C/33/P</li> <li>- C/33</li> <li>- C/1; C/12; C/21; C/22;</li> <li>- D/3</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Badania akustyczne obiekty budowlane / Acoustic tests of building items</li> <li>- Badania biologiczne i biochemiczne żywności, pasz dla zwierząt / Biological and biochemical tests of food, animal feedstuffs</li> <li>- Badania chemiczne i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi / Chemical tests and sampling of drinking water</li> <li>- Badania chemiczne wody</li> <li>- Badania chemiczne i pobieranie próbek – środowisko pracy (czynniki szkodliwe – powietrze) / Chemical tests and sampling - working environment (harmful factors – air)</li> <li>- Badania chemiczne – środowisko pracy (czynniki szkodliwe – pyły) / Chemical tests - working environment (harmful factors – dust)</li> <li>- Badania chemiczne produktów rolnych, szkła i ceramiki, żywności, wyrobów z tworzyw sztucznych / Chemical tests of agricultural products, glass and ceramics, cardboard, food, cosmetics, plastic products</li> <li>- Badania kliniczne, medyczne obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań / Clinical, medical tests of biological items and materials for testing</li> </ul> |

Wersja strony/Page version: A

<sup>\*)</sup> Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl) /  
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**p.o. KIEROWNIKA DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ CHEMICZNYCH**

**MARCIN BEKAS**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 438 z dnia 12.08.2019 r.  
Cykl akredytacji 27.07.2023 r. do 20.08.2027 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

This document is an annex to accreditation certificate No. AB 438 of 12.08.2019  
Accreditation cycle from 27.07.2023 to 20.08.2027

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY Nr/No. AB 438

wydany przez / issued by  
**POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI**  
01-382 Warszawa ul. Szczotkarska 42

Wydanie/Issue 23 z/of 19.06.2024

|                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p style="text-align: center;">AB 438</p>                                                                                                                                              | <p style="text-align: center;">Nazwa i adres / Name and address</p> <p style="text-align: center;"><b>WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA<br/>W POZNANIU<br/>DZIAŁ LABORATORYJNY<br/>ul. Noskowskiego 23<br/>61-705 Poznań</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p><b>Kod identyfikacyjny / Identification code<sup>*)</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- G/33</li> <li>- K/3; K/20; K/22</li> <li>- K/28/P; K/29/P</li> <li>- N/29/P</li> <li>- N/28</li> <li>- N/33/P</li> <li>- Q/29/P</li> <li>- Q/28</li> </ul> | <p><b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Badania dotyczące inżynierii środowiska (środowiskowe i klimatyczne) – środowisko pracy (czynniki szkodliwe i uciążliwe – hałas, oświetlenie, mikroklimat, drgania), środowisko ogólne (czynniki fizyczne – hałas) / Tests concerning environmental engineering (environmental and climatic) – working environment (harmful and nuisance factors – noise, lighting, microclimate, vibration), general environment (physical factors – noise)</li> <li>- Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań, wyrobów farmaceutycznych, żywności / Microbiological tests of biological items and materials for testing, pharmaceutical products, food</li> <li>- Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek wody, wody do spożycia przez ludzi / Microbiological tests and sampling of water, drinking water</li> <li>- Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi / Tests of physical properties and sampling of drinking water</li> <li>- Badania właściwości fizycznych wody/ Tests of physical properties of water</li> <li>- Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek – środowisko pracy (czynniki szkodliwe – powietrze) / Tests of physical properties and sampling - working environment (harmful factors – air)</li> <li>- Badania sensoryczne i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi / Sensory tests and sampling of drinking water</li> <li>- Badania sensoryczne wody / Sensory tests of drinking water</li> </ul> |

Wersja strony/Page version: A

<sup>\*)</sup> Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl) /  
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**p.o. KIEROWNIKA DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ CHEMICZNYCH**

**MARCIN BEKAS**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 438 z dnia 12.08.2019 r.  
Cykl akredytacji 27.07.2023 r. do 20.08.2027 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

This document is an annex to accreditation certificate No. AB 438 of 12.08.2019  
Accreditation cycle from 27.07.2023 to 20.08.2027

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

| <b>Laboratorium Badania Wody i Pomiarów Fizycznych</b><br>ul. Noskowskiego 21, 61-705 Poznań |                                                                                                                                     |                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                 | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                                                                                      | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                 |
| <b>Woda do spożycia przez ludzi</b>                                                          | Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych                                                                                 | PN-ISO 5667-5:2017-10                                        |
|                                                                                              | Stężenie magnezu<br>Zakres: (0,10 – 200) mg/l<br>Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)     | PN-EN ISO 17294-2:2016-11                                    |
|                                                                                              | Stężenie bromianów<br>Zakres: (3,0 – 30) µg/l<br>Metoda chromatografii jonowej z detekcją spektrofotometryczną (IC-UV/Vis)          | PN-EN ISO 11206:2013-07                                      |
| <b>Woda (w tym woda na pływalniach i z kąpielisk)</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b> | Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych                                                                                       | PN-EN ISO 19458:2007                                         |
| <b>Woda</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b>                                           | Barwa<br>Zakres: (5 – 70) mg/l Pt<br>Metoda wizualna                                                                                | PN-EN ISO 7887:2012<br>+Ap1:2015-06<br>metoda D              |
|                                                                                              | pH<br>Zakres: 4,0 – 10,0<br>Metoda potencjometryczna                                                                                | PN-EN ISO 10523:2012                                         |
|                                                                                              | Przewodność elektryczna właściwa<br>Zakres: (15 – 2700) µS/cm<br>Metoda konduktometryczna                                           | PN-EN 27888:1999                                             |
|                                                                                              | Stężenie amonowego jonu / azotu amonowego<br>Zakres: (0,06 – 3,87) mg/l NH <sub>4</sub> <sup>+</sup><br>Metoda spektrofotometryczna | PN-ISO 7150-1:2002                                           |
|                                                                                              | Stężenie azotynów /azotu azotynowego<br>Zakres: (0,041 – 0,823) mg/l NO <sub>2</sub> <sup>-</sup><br>Metoda spektrofotometryczna    | PN-EN 26777:1999                                             |
|                                                                                              | Stężenie żelaza<br>Zakres: (50,0 – 2000) µg/l<br>Metoda spektrofotometryczna                                                        | PN-ISO 6332:2001<br>+Ap1:2016-06                             |
|                                                                                              | Stężenie wapnia<br>Zakres: (2 – 150) mg/l<br>Metoda miareczkowa                                                                     | PN-ISO 6058:1999                                             |
|                                                                                              | Stężenie magnezu (z obliczeń)                                                                                                       | PN-C-04554-4:1999                                            |
|                                                                                              | Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (twardość ogólna)<br>Zakres: (5,0 – 720) mg/l CaCO <sub>3</sub><br>Metoda miareczkowa         | PN-ISO 6059:1999                                             |
|                                                                                              | Stężenie chlorków<br>Zakres: (5,0 – 400) mg/l<br>Metoda miareczkowa                                                                 | PN-ISO 9297:1994                                             |
|                                                                                              | Stężenie węgla ogólnego organicznego (TOC)<br>Zakres: (0,1 – 20,0) mg/l<br>Metoda spektrometrii w zakresie podczerwieni IR          | PN-EN 1484:1999                                              |
|                                                                                              | Obecność obcego zapachu / Liczba progowa zapachu (TON )<br>Zakres: (1 – 2) TON<br>Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony  | PN-EN 1622:2006<br>IB-09-A-040<br>Wyd.3 z dnia 24.03.2023 r. |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Dokumenty odniesienia                                                                                                     |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Woda<br>Woda do spożycia przez ludzi | Stężenie sodu<br>Zakres: (5,00 – 1000) mg/l<br>Metoda fotometrii płomieniowej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PB-10-A-191<br>Wyd. 4 z dnia 24.03.2023 r.                                                                                |
|                                      | Stężenie potasu<br>Zakres: (0,200 – 500) mg/l<br>Metoda fotometrii płomieniowej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                           |
|                                      | Stężenie metali<br>Zakres:<br>antymon (0,0001 – 10,000) mg/l<br>kadm (0,0001 – 10,000) mg/l<br>chrom (0,001 – 10,00) mg/l<br>mangan (0,001 – 10,00) mg/l<br>nikiel (0,001 – 10,00) mg/l<br>arsen (0,001 – 10,00) mg/l<br>selen (0,001 – 10,00) mg/l<br>srebro (0,001 – 10,00) mg/l<br>ołów (0,001 – 10,00) mg/l<br>bor (0,010 – 10,00) mg/l<br>miedź (0,010 – 10,00) mg/l<br>wanad (0,001 – 10,00) mg/l<br>kobalt (0,001 – 10,00) mg/l<br>stront (0,001 – 10,00) mg/l<br>bar (0,001 – 10,00) mg/l<br>cynk (0,010 – 10,00) mg/l<br>rtęć (0,200 – 2,000) µg/l<br>uran (1,0 – 100) µg/l<br>Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS) | PN-EN ISO 17294-2:2016-11                                                                                                 |
|                                      | Stężenie chloru wolnego<br>Zakres: (0,05 – 5,0) mg/l<br>Metoda kolorymetryczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PB-16-A-162<br>Wyd. 4 z dnia 24.03.2023 r.<br>Visocolor ECO<br>Test 5-15 (nr ref. 931 015)<br>Test 5-17 (nr ref. 931 217) |
|                                      | Stężenie anionów<br>Zakres:<br>azotany (5,0 – 500) mg/l<br>azotyny (0,030 – 5,0) mg/l<br>fluorki (0,15 – 6,0) mg/l<br>chlorki (5,00 – 500) mg/l<br>siarczany (5,00 – 500) mg/l<br>Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | PN-EN ISO 10304-1:2009<br>+AC:2012                                                                                        |
|                                      | Stężenie chloranów<br>Zakres: (0,050 – 0,80) mg/l<br>Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | PN-EN ISO 10304-4:2022-08                                                                                                 |
|                                      | Stężenie chlorynów<br>Zakres: (0,050 – 0,80) mg/l<br>Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                           |
| Woda na pływalniach                  | Suma stężeń chloranów i chlorynów (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PN-EN ISO 17852:2009                                                                                                      |
|                                      | Stężenie rtęci<br>Zakres: (0,20 – 2,0) µg/l<br>Metoda atomowej spektrometrii fluorescencyjnej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                           |
|                                      | Stężenie azotanów<br>Zakres: (2,0 – 50) mg/l<br>Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PN-EN ISO 10304-1:2009<br>+AC:2012                                                                                        |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                  | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                     | Dokumenty odniesienia                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Woda na pływalniach                                                                    | Stężenie chloru wolnego / chloru ogólnego<br>Zakres: (0,05 – 5,0) mg/l<br>Metoda kolorymetryczna                                                                            | PB-16-A-162<br>Wyd. 4 z dnia 24.03.2023 r.<br>Visocolor ECO<br>Test 5-15 (nr ref. 931 015) |
|                                                                                        | Stężenie chloru związanego (z obliczeń)                                                                                                                                     | Test 5-17 (nr ref. 931 217)                                                                |
| Woda (w tym woda na pływalniach)<br>Woda do spożycia przez ludzi                       | Mętność<br>Zakres: (0,20 – 40) NTU<br>Metoda nefelometryczna                                                                                                                | PN-EN ISO 7027-1:2016-09                                                                   |
|                                                                                        | Stężenie azotanów / azotu azotanowego<br>Zakres: (0,9 – 110,0) mg/l NO <sub>3</sub> <sup>-</sup><br>Metoda spektrofotometryczna                                             | PN-82/C-04576.08                                                                           |
|                                                                                        | Indeks nadmanganianowy (utlenialność)<br>Zakres: (0,5 – 25) mg/l<br>Metoda miareczkowa                                                                                      | PN-EN ISO 8467:2001                                                                        |
|                                                                                        | Stężenie glinu<br>Zakres: (0,010 – 10,00) mg/l<br>Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)                                            | PN-EN ISO 17294-2:2016-11                                                                  |
|                                                                                        | Liczba bakterii Legionella<br>Zakres: od 1 jtk/100 ml<br>1 jtk/1000 ml<br>Metoda filtracji membranowej<br>Matryca A, procedura 5 agar BCYE, procedura 7 agar GVPC           | PN-EN ISO 11731:2017-08<br>+Ap1:2019-12                                                    |
|                                                                                        | Liczba bakterii Legionella<br>Zakres: od 1000 jtk/100 ml<br>10 000 jtk/1000 ml<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)<br>Matryca A, procedura 1 agar BCYE, agar BCYE+AB |                                                                                            |
|                                                                                        | Liczba bakterii Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                            | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>+A1:2017-04                                                    |
|                                                                                        | Liczba gronkowców koagulazododatnich<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                        | PB-09-A-760<br>Wyd. 5 z dnia 24.03.2023 r.                                                 |
| Woda (w tym woda z kąpielisk)<br>Woda do spożycia przez ludzi                          | Liczba paciorkowców kałowych<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                                | PN-EN ISO 7899-2:2004                                                                      |
| Woda (w tym woda z kąpielisk)                                                          | Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii Escherichia coli<br>Metoda zminiaturyzowana (NPL)                                                                                 | PN-EN ISO 9308-3:2002                                                                      |
| Woda<br>Woda do spożycia przez ludzi<br>Płyny dializacyjne                             | Ogólna liczba bakterii/ mikroorganizmów w 22 °C ± 2 °C po 72 h<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                         | PN-EN ISO 6222:2004                                                                        |
| Woda (w tym woda na pływalniach)<br>Woda do spożycia przez ludzi<br>Płyny dializacyjne | Ogólna liczba mikroorganizmów w 36 °C ± 2 °C po 48 h<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                                   |                                                                                            |
|                                                                                        | Liczba Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                               | PN-EN ISO 16266:2009                                                                       |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                      | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Dokumenty odniesienia                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Woda                                                                       | Ogólna liczba bakterii w 37 °C po 24 h<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | PN-EN ISO 6222:2004<br>IB-04-A-720<br>Wyd.3 z dnia 24.03.2023 r.                                                         |
|                                                                            | Liczba Clostridiów redukujących siarczyny<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PN-EN 26461-2:2001                                                                                                       |
| Woda<br>Woda do spożycia przez ludzi                                       | Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>+A1:2017-04                                                                                  |
| Woda do spożycia przez ludzi                                               | Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami)<br>Metoda filtracji membranowej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PN-EN ISO 14189:2016-10                                                                                                  |
| Środowisko pracy<br>– oświetlenie elektryczne<br>we wnętrzach              | Natężenie oświetlenia<br>Zakres: (5 – 10 000) lx<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | PN-83/E-04040.03                                                                                                         |
|                                                                            | Równomierność oświetlenia<br>(z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                          |
| Środowisko pracy<br>– hałas                                                | Równoważny poziom dźwięku A,<br>Maksymalny poziom dźwięku A,<br>Zakres: (35 – 139) dB<br>Szczytowy poziom dźwięku C,<br>Zakres: (35 – 139) dB<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PN-N-01307:1994<br>PN-EN ISO 9612:2011<br>z wyłączeniem metody obejmującej strategię 2 - pkt. 10 i strategię 3 - pkt. 11 |
|                                                                            | Poziom ekspozycji na hałas<br>odniesiony do:<br>- 8 godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy<br>- przeciętnego tygodniowego wymiaru czasu pracy<br>(z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                          |
| Środowisko pracy<br>– drgania o ogólnym działaniu<br>na organizm człowieka | Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań<br>Zakres: (0,02 – 45) m/s <sup>2</sup><br>Metoda pomiarowa bezpośrednia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PN-EN 14253+A1:2011                                                                                                      |
|                                                                            | Ekspozycja dzienna, wyrażona w postaci równoważnego energetycznie dla 8 godzin działania skutecznego, skorygowanego częstotliwościowo przyspieszenia drgań, dominującego wśród przyspieszeń drgań wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych z uwzględnieniem właściwych współczynników (1,4 a <sub>wx</sub> , 1,4 a <sub>wy</sub> , a <sub>wz</sub> ),<br>Ekspozycja trwająca 30 minut i krócej, wyrażona w postaci skutecznego ważonego częstotliwościowo przyspieszenia drgań, dominującego wśród przyspieszeń drgań wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych z uwzględnieniem właściwych współczynników (1,4 a <sub>wx</sub> , 1,4 a <sub>wy</sub> , a <sub>wz</sub> ).<br>(z obliczeń) |                                                                                                                          |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                    | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Dokumenty odniesienia                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Środowisko pracy<br/>– drgania działające na organizm<br/>człowieka przez kończyny górne</b>                          | Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań<br>Zakres: (0,1 - 100) m/s <sup>2</sup><br>Metoda pomiarowa bezpośrednia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PN-EN ISO 5349-1:2004<br>PN-EN ISO 5349-2:2004<br>PN-EN ISO 5349-2:2004/A1:2015-11 |
|                                                                                                                          | Ekspozycja dzienna, wyrażona w postaci równoważnej energetycznie dla 8 godzin działania sumy wektorowej skutecznych, skorygowanych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych (ahwx, ahwy, ahwz),<br>Ekspozycja trwająca 30 minut i krócej, wyrażona w postaci sumy wektorowej skutecznych, ważonych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych (ahwx, ahwy, ahwz).<br>(z obliczeń) |                                                                                    |
| <b>Pomieszczenia w budynkach<br/>mieszkalnych, zamieszkania<br/>zbiorowego i użyteczności<br/>publicznej<br/>- hałas</b> | Równoważny poziom dźwięku A,<br>Maksymalny poziom dźwięku A,<br>Zakres: (18 – 90) dB<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PN-87/B-02156                                                                      |
|                                                                                                                          | Równoważny poziom dźwięku A dla czasu odniesienia T<br>(z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |

Wersja strony: A

| <b>Laboratorium Badania Żywności i Powietrza</b><br>ul. Noskowskiego 21, 61-705 Poznań                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                   |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                                                                                    | <b>Dokumenty odniesienia</b>                       |
| <b>Mleko i przetwory mleczne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Zawartość azotanów (V)<br>Zakres: (3 – 65) mg/kg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup><br>Metoda spektrofotometryczna                      | PN-EN ISO 14673-1:2004<br>+Ap1:2007                |
| <b>Owoce, warzywa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Zawartość dwutlenku siarki<br>Zakres: (10 – 3 000) mg/kg<br>Metoda miareczkowa                                                    | PN-90/A-75101/23 p.3+Az2:2002                      |
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Dania gotowe</b><br><b>Ryby i przetwory rybne</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Wyroby cukiernicze i piekarskie</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Warzywa i ich przetwory</b><br><b>Owoce i przetwory owocowe</b><br><b>Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego</b><br><b>Preparaty do żywienia niemowląt</b>                            | Zawartość azotu ogólnego<br>Zakres: (0,15 – 13,50) %<br>Metoda miareczkowa<br><br>Zawartość białka<br>(z obliczeń)                | PB-LB-ŻIP-PCH-19.01<br>Wyd. 1 z dnia 23.03.2023 r. |
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Dania gotowe</b><br><b>Ryby i przetwory rybne</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Koncentraty</b><br><b>Napoje alkoholowe</b><br><b>Wyroby cukiernicze i piekarskie</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Warzywa i przetwory warzywne</b><br><b>Owoce i przetwory owocowe</b><br><b>Zioła</b><br><b>Herbatki ziołowe, ziołowo-owocowe, owocowe</b> | Zawartość popiołu ogólnego<br>Zakres: (0,3 – 17,9) %<br>Metoda wagowa                                                             | PB-LB-ŻIP-PCH-19.04<br>Wyd. 2 z dnia 9.04.2024 r.  |
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Dania gotowe</b><br><b>Warzywa i przetwory warzywne</b><br><b>Tłuszcze roślinne</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Wyroby cukiernicze i piekarskie</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Owoce i przetwory owocowe</b><br><b>Zioła</b><br><b>Herbatki ziołowe, ziołowo-owocowe, owocowe</b>                                                        | Zawartość wody<br>Zakres: (0,2 – 92,9) %<br>Metoda wagowa<br><br>Zawartość suchej masy<br>Zakres: (7,1 – 99,8) %<br>Metoda wagowa | PB-LB-ŻIP-PCH-19.03<br>Wyd. 1 z dnia 23.03.2023 r. |
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Dania gotowe</b><br><b>Warzywa</b><br><b>Ryby i przetwory rybne</b><br><b>Tłuszcze zwierzęce</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Wyroby cukiernicze i piekarskie</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Owoce i przetwory owocowe</b>                                                                                                                | Zawartość tłuszczu<br>Zakres: (0,2 – 90,0) %<br>Metoda ekstrakcyjno-wagowa                                                        | PB-LB-ŻIP-PCH-19.02<br>Wyd.1 z dnia 23.03.2023 r.  |
| <b>Tłuszcze roślinne i zwierzęce</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Liczba nadtlenkowa<br>Zakres: (0,2 – 83,5) milirównoważnik tlenu aktywnego/kg<br>Metoda miareczkowa                               | PN-EN ISO 3960:2017                                |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                   | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                               | Dokumenty odniesienia                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tłuszcze roślinne i zwierzęce                                                                                                                                                                                           | Liczba kwasowa tłuszczu<br>Zakres: (0,08 – 16,7) mg KOH/g<br>Metoda miareczkowa<br>Kwasowość tłuszczu<br>Zakres: (0,04 – 8,4) %<br>Metoda miareczkowa | PN-EN ISO 660:2021-03 p. 9.1                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wyroby cukiernicze                                                                                                                                                                                                      | Kwasowość tłuszczu<br>Zakres: (0,2 - 23,9) °N<br>Metoda miareczkowa                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Napoje alkoholowe<br>Wyroby cukiernicze                                                                                                                                                                                 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego<br>Zakres: (0,005 – 5,44) %<br>Metoda wagowa                                                                     | PB-LB-ŻiP-PCH-19.08<br>Wyd.1 z dnia 23.03.2023 r.                                                                                                                                                                                                            |
| Dania gotowe,<br>Napoje alkoholowe<br>Mleko i przetwory mleczne,<br>Wyroby cukiernicze i piekarskie<br>Ryby i przetwory rybne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Warzywa i przetwory warzywne<br>Owoce i przetwory owocowe | Zawartość cukrów<br>Zakres: (0,4 – 62,0) %<br>Metoda miareczkowa                                                                                      | PB-LB-ŻiP-PCH-19.07<br>Wyd.1 z dnia 23.03.2023 r.                                                                                                                                                                                                            |
| Mięso i przetwory mięsne<br>Dania gotowe<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Wyroby cukiernicze i piekarskie<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Warzywa i przetwory warzywne<br>Owoce i przetwory owocowe                      | Wartość energetyczna<br>(z obliczeń)                                                                                                                  | PN-A-79011-6:1998 p.3<br>+Az1:2008,<br>Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ( Dz. Urz. UE L304 z dnia 22.11.2011 r. z późn. zm.) |
| Mięso i przetwory mięsne<br>Dania gotowe<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Wyroby cukiernicze i piekarskie<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Warzywa i przetwory warzywne<br>Owoce i przetwory owocowe                      | Węglowodany ogółem<br>(z obliczeń)                                                                                                                    | PN-A-79011-6:1998 p.3.3.5<br>+Az1:2008                                                                                                                                                                                                                       |
| Mięso i przetwory mięsne<br>Dania gotowe<br>Koncentraty                                                                                                                                                                 | Zawartość fosforu ogólnego<br>Zakres: (0,03 – 16,07) % P <sub>2</sub> O <sub>5</sub><br>Metoda wagowa                                                 | PN-A-82060:1999                                                                                                                                                                                                                                              |
| Mięso i przetwory mięsne                                                                                                                                                                                                | Fosfor dodany<br>(z obliczeń)                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sól spożywcza                                                                                                                                                                                                           | Zawartość jodu, jodku potasu, jodanu potasu<br>Zakres: (15 – 100) mg/kg KI<br>Metoda miareczkowa                                                      | PN-80/C-84081-34                                                                                                                                                                                                                                             |
| Dodatki do żywności                                                                                                                                                                                                     | pH<br>Zakres: 4,0 – 9,1<br>Metoda potencjometryczna                                                                                                   | PN-A-79011-10:1998 + Az1:2001                                                                                                                                                                                                                                |
| Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce                                                                                                                                                                                | Zawartość związków polarnych<br>Zakres: (4,3 – 32,7) %<br>Metoda wagowa                                                                               | PN-EN ISO 8420:2004 + AC:2008                                                                                                                                                                                                                                |
| Materiały i wyroby z tworzyw sztucznych                                                                                                                                                                                 | Migracja globalna<br>Zakres: (6,0 – 100,0) mg/kg<br>(1,0 – 100,0) mg/dm <sup>2</sup><br>Metoda wagowa                                                 | PN-EN 1186-1:2005<br>PN-EN 1186-3:2023-01                                                                                                                                                                                                                    |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                             | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                 | Dokumenty odniesienia                                  |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Tłoczywa melaminowo-formaldehydowe</b>         | Zawartość formaldehydu ekstrahowanego<br>Zakres:<br>dla ekstrakcji 3% kwasem octowym i 10% etanolem (0,3 – 16) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                     | PN-EN ISO 4614:2005<br>Sposób postępowania B           |
| <b>Środowisko pracy – mikroklimat umiarkowany</b> | Temperatura powietrza<br>Zakres: (10 – 30) °C<br>Temperatura pocznionej kuli<br>Zakres: (10 – 40) °C<br>Wilgotność powietrza<br>Zakres: (10 – 95) %<br>Prędkość powietrza<br>Zakres: (0,15 – 1,0) m/s<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia  | PN-EN ISO 7730:2006<br>PN-EN ISO 7730:2006/Ap2:2016-04 |
|                                                   | Wskaźnik PMV<br>Wskaźnik PPD<br>(z obliczeń)                                                                                                                                                                                            |                                                        |
| <b>Środowisko pracy – mikroklimat gorący</b>      | Temperatura powietrza<br>Zakres: (20 – 45) °C<br>Temperatura wilgotna naturalna<br>Zakres: (10 – 30) °C<br>Temperatura pocznionej kuli<br>Zakres: (20 – 50) °C<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia                                         | PN-EN ISO 7243:2018-01                                 |
|                                                   | Wskaźnik WBGT<br>Wskaźnik WBGT <sub>eff</sub><br>(z obliczeń)                                                                                                                                                                           |                                                        |
| <b>Środowisko pracy – mikroklimat zimny</b>       | Temperatura powietrza<br>Zakres: (-30 – 10) °C<br>Temperatura pocznionej kuli<br>Zakres: (-30 – 10) °C<br>Wilgotność powietrza<br>Zakres: (10 – 95) %<br>Prędkość powietrza<br>Zakres: (0,15 – 10) m/s<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia | PN-EN ISO 11079:2008                                   |
|                                                   | Wskaźnik IREQ <sub>min</sub><br>Wskaźnik IREQ <sub>neutral</sub><br>Wskaźnik t <sub>wc</sub><br>(z obliczeń)                                                                                                                            |                                                        |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób           | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Dokumenty odniesienia                                |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Środowisko pracy<br>– powietrze | <p>Pobieranie próbek do oceny narażenia zawodowego na:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pyły przemysłowe <ul style="list-style-type: none"> <li>– frakcja wdychalna</li> <li>– frakcja respirabilna</li> </ul> </li> </ul> <p>Metoda dozymetrii indywidualnej</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PN-Z-04008-7:2002<br>+AZ1:2004                       |
|                                 | <p>Pobieranie próbek do oceny narażenia zawodowego na:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- substancje organiczne, w tym <ul style="list-style-type: none"> <li>– frakcja wdychalna</li> </ul> </li> <li>- substancje nieorganiczne, w tym <ul style="list-style-type: none"> <li>– frakcja wdychalna</li> <li>– frakcja respirabilna</li> <li>– frakcja torakalna</li> </ul> </li> <li>- metale i ich związki, w tym <ul style="list-style-type: none"> <li>– frakcja wdychalna</li> <li>– frakcja respirabilna</li> </ul> </li> </ul> <p>Metoda dozymetrii indywidualnej<br/>Metoda stacjonarna</p>                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                      |
|                                 | Wskaźnik narażenia<br>(z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                      |
|                                 | <p>Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia – frakcja wdychalna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- apatyty i fosforyty</li> <li>- asfalt naftowy</li> <li>- cement portlandzki</li> <li>- ditlenek tytanu</li> <li>- grafit naturalny</li> <li>- grafit syntetyczny</li> <li>- kaolin</li> <li>- krzemionka bezpostaciowa i syntetyczna</li> <li>- pyły drewna</li> <li>- pyły mąki</li> <li>- pyły niesklasyfikowane ze względu na toksyczność</li> <li>- pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna i mąki</li> <li>- sadza techniczna</li> <li>- siarczan (VI) wapnia (gips)</li> <li>- talk</li> <li>- węgiel (kamienny, brunatny)</li> <li>- węglan magnezu wapnia (dolomit)</li> <li>- węgiel krzemowy, niewłóknisty</li> </ul> <p>Zakres: (0,21 – 21,3) mg/m<sup>3</sup><br/>Metoda grawimetryczna</p> | PN-Z-04507:2022-05<br>PN-Z-04507:2022-05/Ap1:2022-08 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób           | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Dokumenty odniesienia                                |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Środowisko pracy<br>– powietrze | Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia - frakcja respirabilna<br>- apatyty i fosforyty<br>- cement portlandzki<br>- grafit naturalny<br>- krzemionka bezpostaciowa i syntetyczna<br>- pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna i mąki<br>- talk<br>- węgiel (kamienny, brunatny)<br>Zakres: (0,2 – 14,6) mg/m <sup>3</sup><br>Metoda grawimetryczna | PN-Z-04508:2022-05<br>PN-Z-04508:2022-05/Ap1:2022-08 |
|                                 | Stężenie tlenku węgla, ditlenku węgla<br>Zakres:<br>CO (4,64 – 234) mg/m <sup>3</sup><br>Metoda elektrochemiczna<br>CO <sub>2</sub> (915 – 54900) mg/m <sup>3</sup><br>Metoda spektrometrii w podczerwieni (IR)                                                                                                                                                                                       | PB-LB-ŻIP-PCH-19.13 wyd. 2 z dnia 09.05.2023 r.      |
|                                 | Stężenie/ zawartość tlenku azotu, ditlenku azotu<br>Zakres:<br>NO (0,23 – 17) mg/m <sup>3</sup><br>NO (0,001 – 0,08) mg w próbce<br>NO <sub>2</sub> (0,04 – 2,7) mg/m <sup>3</sup><br>NO <sub>2</sub> (0,0002 – 0,01) mg w próbce<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                      | PN-Z-04009-11:2008                                   |
|                                 | Stężenie/ zawartość kwasu azotowego (V)<br>Zakres: (0,05 – 3,7) mg/m <sup>3</sup><br>(0,0002 – 0,02) mg w próbce<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                      |
|                                 | Stężenie/ zawartość chlorowodoru<br>Zakres: (0,5 – 10) mg/m <sup>3</sup><br>(0,2 – 4,0) mg w próbce<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                                    | PN-Z-04450:2014-08                                   |
|                                 | Stężenie/ zawartość formaldehydu<br>Zakres: (0,035 – 2) mg/m <sup>3</sup><br>(0,0003 – 0,015) mg w próbce<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                              | PN-76/Z-04045/02                                     |
|                                 | Stężenie/ zawartość kwasu fosforowego<br>Zakres: (0,1 – 2,8) mg/m <sup>3</sup><br>(0,0028 – 0,055) mg w próbce<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                         | PN-Z-04073-1:2014-08                                 |
|                                 | Stężenie/ zawartość dekatlenku tetrafosforu<br>Zakres: (0,1 – 2,0) mg/m <sup>3</sup><br>(0,002 – 0,04) mg w próbce<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                     | PN-Z-04073-1:2014-08                                 |
|                                 | Stężenie/ zawartość fenolu<br>Zakres: (0,75 – 16) mg/m <sup>3</sup><br>(0,003 – 0,064) mg w próbce<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                                                                     | PN-70/Z-04044                                        |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób           | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Dokumenty odniesienia                                               |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Środowisko pracy<br>– powietrze | Stężenie/ zawartość chloru<br>Zakres: (0,063 – 1,5) mg/m <sup>3</sup><br>(0,00025 – 0,006) mg w próbce<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                | PN-75/Z-04037/03                                                    |
|                                 | Stężenie/ zawartość siarkowodoru<br>Zakres: (0,6 – 16) mg/m <sup>3</sup><br>(0,006 - 0,16) mg w próbce<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                | PN-Z-04015-13:1996                                                  |
|                                 | Stężenie/ zawartość ditlenku siarki<br>Zakres: (0,11 – 6,0) mg/m <sup>3</sup><br>(0,0012 – 0,064) mg w próbce<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                         | PN-Z-04015-12:1996                                                  |
|                                 | Stężenie/ zawartość amoniaku<br>Zakres: (1,4 – 60) mg/m <sup>3</sup><br>(0,0071 – 0,30) mg w próbce<br>Metoda spektrofotometryczna                                                                                                                                                                                                                   | PN-71-Z-04041                                                       |
|                                 | Stężenie/ zawartość krystalicznej krzemionki (kwarc, krystobalit)<br>- frakcja respirabilna<br>Zakres:<br>Kwarc<br>(0,0075 - 0,40) mg w próbce<br>(0,0107 - 0,57) mg/m <sup>3</sup><br>Krystobalit<br>(0,010 - 0,40) mg w próbce<br>(0,015 - 0,57) mg/m <sup>3</sup><br>Metoda spektrometrii w zakresie podczerwieni z transformatą Fouriera (FT-IR) | Podstawy i Metody Oceny Środowiska Pracy 2012, nr 4(74), s. 117-130 |
|                                 | Stężenie manganu i jego związków nieorganicznych w przeliczeniu na Mn<br>- frakcja wdychalna<br>- frakcja respirabilna (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                  | PN-Z-04472:2015-10<br>PN-Z-04472:2015-10/Ap1:2015-12                |
|                                 | Stężenie tlenków żelaza w przeliczeniu na Fe<br>- frakcja respirabilna<br>- frakcja wdychalna (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                           | PN-Z-04469:2015-10                                                  |
|                                 | Stężenie ołowiu i jego związków nieorganicznych w przeliczeniu na Pb – frakcja wdychalna (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                | PN-Z-04487:2017-10                                                  |
|                                 | Stężenie miedzi i jej związków nieorganicznych w przeliczeniu na Cu – frakcja wdychalna (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                 | PN-Z-04106-3:2002                                                   |
|                                 | Stężenie benzenu (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PN-Z-04016-10:2005                                                  |
|                                 | Stężenie kumenu (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PN-Z-04016-6:1998                                                   |
|                                 | Stężenie metanolu (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | PN-Z-04476:2016-10                                                  |

Wersja strony: A

| <b>Laboratorium Badania Żywności i Powietrza</b><br>ul. Libelta 36; 61-707 Poznań                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                                              | <b>Dokumenty odniesienia</b>          |
| Kawa i herbata<br>Koncentraty spożywcze<br>Mięso i produkty mięsne<br>Mleko i produkty mleczne<br>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza<br>Słodycze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Żywność mrożona<br>Wyroby garmażeryjne<br>Drób i produkty drobiarskie<br>Jaja i przetwory jajeczne<br>Suplementy diety | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09  |
| Koncentraty spożywcze<br>Mięso i produkty mięsne<br>Mleko i produkty mleczne<br>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza<br>Słodycze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Żywność mrożona<br>Wyroby garmażeryjne<br>Drób i produkty drobiarskie                                                                                                                                                         | Liczba gronkowców koagulazododatnich<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)             | PN-EN ISO 6888-1:2022-03 + A1:2024-02 |
| Koncentraty spożywcze<br>Mięso i produkty mięsne<br>Mleko i produkty mleczne<br>Napoje bezalkoholowe<br>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Słodycze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Wyroby garmażeryjne                                                                                                                                                                                 | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                            | PN-ISO 4832:2007                      |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                   | Dokumenty odniesienia               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Kawa i herbata<br>Koncentraty spożywcze<br>Mięso i produkty mięsne<br>Mleko i produkty mleczne<br>Napoje bezalkoholowe<br>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza<br>Słodycze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy<br>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Żywność mrożona<br>Wyroby garmażeryjne<br>Drób i produkty drobiarskie<br>Jaja i przetwory jajeczne<br>Suplementy diety | Ogólna liczba drobnoustrojów w 30 °C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                 | PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06 |
| Koncentraty spożywcze<br>Mięso i produkty mięsne<br>Mleko i produkty mleczne<br>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza<br>Słodycze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Żywność mrożona<br>Wyroby garmażeryjne<br>Suplementy diety                                            | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-EN ISO 11290-1:2017-07           |
| Kawa i herbata<br>Mięso i produkty mięsne<br>Mleko i produkty mleczne<br>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza<br>Słodycze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Żywność mrożona<br>Wyroby garmażeryjne<br>Drób i produkty drobiarskie                                                                                                                                                                                        | Liczba <i>Escherichia coli</i><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                       | PN-ISO 16649-2:2004                 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                               | Dokumenty odniesienia                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Mięso i produkty mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obecność <i>Campylobacter</i> spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym | PN-EN ISO 10272-1:2017-08 + A1:2023-08 |
| Kawa i herbata<br>Koncentraty spożywcze<br>Mięso i produkty mięsne<br>Mleko i produkty mleczne<br>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Słodycze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Żywność mrożona<br>Wyroby garmażeryjne<br>Jaja i przetwory jajeczne<br>Drób i produkty drobiarskie<br>Suplementy diety | Liczba <i>Enterobacteriaceae</i><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                  | PN-EN ISO 21528-2:2017-08              |
| Kawa i herbata<br>Koncentraty spożywcze<br>Mleko i produkty mleczne<br>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne<br>Słodycze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy<br>Żywność mrożona<br>Wyroby garmażeryjne<br>Suplementy diety                                                                         | Liczba pleśni i drożdży<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                           | PN-ISO 7954:1999                       |
| Koncentraty spożywcze<br>Mleko i produkty mleczne<br>Słodycze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Żywność mrożona<br>Wyroby garmażeryjne                                                                                                                                                                                                                | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)             | PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09         |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                      | Dokumenty odniesienia                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Mięso i produkty mięsne</b><br><b>Mleko i produkty mleczne</b><br><b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</b><br><b>Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza</b><br><b>Słodycze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Żywność mrożona</b><br><b>Wyroby garmażeryjne</b><br><b>Suplementy diety</b>                                                                                                    | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda immunoenzymatyczna -fluorescencyjna (Vidas) | PB-LB-ŻIP-PM-19.01<br>Wyd. 1 z dnia 23.03.2023 r.<br>na podstawie instrukcji producenta |
| <b>Kawa i herbata</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Mięso i produkty mięsne</b><br><b>Mleko i produkty mleczne</b><br><b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</b><br><b>Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza</b><br><b>Słodycze, wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Żywność mrożona</b><br><b>Wyroby garmażeryjne</b><br><b>Jaja i przetwory jajeczne</b><br><b>Suplementy diety</b><br><b>Drób i produkty drobiarskie</b> | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)              | PN-EN ISO 11290-2:2017-07                                                               |
| <b>Mięso i produkty mięsne</b><br><b>Drób i produkty drobiarskie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Obecność <i>Campylobacter</i> spp.<br>Metoda immunoenzymatyczna -fluorescencyjna (Vidas)     | PB-LB-ŻIP-PM-19.02<br>Wyd. 1 z dnia 23.03.2023 r.<br>na podstawie instrukcji producenta |
| <b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Obecność <i>Enterobacteriaceae</i><br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym        | PN-EN ISO 21528-1:2017-08                                                               |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                              | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                    | Dokumenty odniesienia                                   |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Elastyczny zakres akredytacji</b> <sup>1), 2), 3), 4), 5)</sup> |                                                                                            |                                                         |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup><br><b>Pasze</b>                       | Obecność organizmów zmodyfikowanych genetycznie <sup>2),3)</sup><br>Metoda Real-Time PCR   | Normy <sup>4)</sup><br>Procedury badawcze <sup>5)</sup> |
|                                                                    | Zawartość organizmów zmodyfikowanych genetycznie <sup>2), 3)</sup><br>Metoda Real-Time PCR |                                                         |

**Granice elastyczności:**

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
- 3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanych nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

| <b>Laboratorium Aparatury Specjalnej</b><br>ul. Noskowskiego 23; 61-705 Poznań |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Przedmiot badań/wyrób                                                          | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Dokumenty odniesienia                        |
| <b>Woda (w tym woda na pływalniach)</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b> | Stężenie związków organicznych<br>Zakres:<br>chloroform (0,4 – 150) µg/l<br>bromoform (0,4 – 150) µg/l<br>bromodichlorometan (0,4 – 150) µg/l<br>dibromochlorometan (0,4 – 150) µg/l<br>trichloroeten (0,4 – 50) µg/l<br>tetrachloroeten (0,4 – 50) µg/l<br>1,2-dichloroeten (0,4 – 50) µg/l<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC-MS-MS)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | PN-EN ISO 10301:2002                         |
|                                                                                | Suma trichloroetenu i tetrachloroetenu (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                              |
|                                                                                | Suma THM (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                              |
|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                              |
| <b>Woda</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b>                             | Stężenie związków organicznych<br>Zakres:<br>Benzen (0,2 – 4,0) µg/l<br>Toluen (0,2 – 4,0) µg/l<br>Etylobenzen (0,2 – 4,0) µg/l<br>Styren (0,2 – 4,0) µg/l<br>o-Ksilen (0,2 – 4,0) µg/l<br>m,p-Ksilen (0,2 – 4,0) µg/l<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC-MS-MS)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | PB-LB-AS-19.53<br>Wyd.4 z dnia 15.02.2024 r. |
|                                                                                | Stężenie pestycydów chloroorganicznych<br>Zakres:<br>Dieldryna (0,0075 – 0,15) µg/l<br>Aldryna (0,0075 – 0,15) µg/l<br>p,p,-DDE (0,0075 – 0,15) µg/l<br>p,p,-DDD (0,0075 – 0,15) µg/l<br>o,p,-DDD (0,0075 – 0,15) µg/l<br>α-HCH (0,0075 – 0,15) µg/l<br>β-HCH (0,0075 – 0,15) µg/l<br>δ-HCH (0,0075 – 0,15) µg/l<br>γ-HCH (0,0075 – 0,15) µg/l<br>α-Endosulfan (0,0075 – 0,15) µg/l<br>β-Endosulfan (0,0075 – 0,15) µg/l<br>Siarczan endosulfanu (0,0075 – 0,15) µg/l<br>Heksachlorobenzen (0,0075 – 0,15) µg/l<br>Heptachlor (0,0075 – 0,15) µg/l<br>Epoksyd heptachloru (0,0075 – 0,15) µg/l<br>Aldehyd endryny (0,0075 – 0,15) µg/l<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów (GC-ECD) |                                              |
|                                                                                | Suma pestycydów (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                              |
|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                              |

Wersja strony: B

| Przedmiot badań/wyrób                                                          | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                | Dokumenty odniesienia         |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Elastyczny zakres akredytacji</b> <sup>1), 2), 3), 4)</sup>                 |                                                                                                                                                                                                        |                               |
| <b>Woda</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b>                             | Stężenie benzenu <sup>2)</sup><br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)                                                                                            | PB-LB-AS-19.53 <sup>4)</sup>  |
|                                                                                | Stężenie lotnych chlorowcopochodnych związków organicznych <sup>1) 2)</sup><br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów (GC-ECD)<br>Suma związków (z obliczeń)                     | PN-EN ISO 10301 <sup>3)</sup> |
| <b>Woda (w tym woda na pływalniach)</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b> | Stężenie trihalometanów: bromoform, bromodichlorometan, dibromochlorometan, chloroform <sup>2)</sup><br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów (GC-ECD)<br>Suma THM (z obliczeń) | PN-EN ISO 10301 <sup>3)</sup> |

**Granice elastyczności:**

- 1) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
- 2) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
- 3) Stosowanie zaktualizowanych metod znormalizowanych opisanych w normach
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

| <b>Laboratorium Aparatury Specjalnej</b><br>ul. Libelta 36; 61-707 Poznań |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                           |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Przedmiot badań/wyrób                                                     | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Dokumenty odniesienia                     |
| <b>Woda</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b>                        | Stężenie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych WWA<br>Zakres:<br>benzo(a)piren (0,0025 – 0,050) µg/l<br>benzo(b)fluoranten (0,0050 – 0,050) µg/l<br>benzo(k)fluoranten (0,0050 – 0,050) µg/l<br>benzo(ghi)perylene (0,0050 – 0,050) µg/l<br>indeno(1,2,3-c,d) piren (0,0050 – 0,050) µg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) | PN-EN ISO 17993:2005                      |
|                                                                           | Suma stężeń WWA (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                           |
|                                                                           | Stężenie bisfenolu A<br>Zakres: (0,75 – 10) µg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                                                                                                                                                                                                                    | PB-LB-AS-19.62<br>Wyd.2 z dnia 15.02.2024 |
|                                                                           | Stężenie kwasów halogenooctowych:<br>Zakres:<br>Monochlorooctowy (3 - 96) µg/l<br>Dichlorooctowy (3 - 96) µg/l<br>Trichlorooctowy (3 - 96) µg/l<br>Monobromooctowy (3 - 96) µg/l<br>Dibromooctowy (3 - 96) µg/l<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)                                                                         | PB-LB-AS-19.64<br>Wyd.1 z dnia 15.02.2024 |
|                                                                           | Suma kwasów halogenooctowych (z obliczeń)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                           |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                         | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                               | Dokumenty odniesienia                                            |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne | Zawartość Rodaminy B<br>Zakres: (0,1 – 20,0) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                            | PB-LB-AS-19.61<br>Wyd.2 z dnia 15.02.2024                        |
| Suplementy diety                              | Zawartość kwasu askorbinowego<br>Zakres: (5 – 3000) mg/porcję<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/ViS)         | PN-EN 14130:2004                                                 |
| Żywność wzbogacona                            | Zawartość kwasu askorbinowego<br>Zakres: (5 – 500) mg/100g<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/ViS)            |                                                                  |
| Wyroby alkoholowe                             | Zawartość alkoholu metylowego.<br>Zakres: (1,0 – 1500) g/hl 100 % spirytusu<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)              | Rozporządzenie Komisji UE nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r. |
| Tłuszcze roślinne i zwierzęce                 | Zawartość kwasu erukowego<br>Zakres: (0,1 – 10) %<br>Zakres: (1,0 – 100) g/kg<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)            | PB-LB-AS-19.22<br>Wyd.5 z dnia 15.02.2024 r.                     |
|                                               | Zawartość kwasów tłuszczowych (w tym Omega-3, Omega-6, Omega-9)<br>Zakres: (0,1 - 100) %<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) |                                                                  |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                           | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                                                                    | Dokumenty odniesienia                                |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Środowisko pracy</b><br><b>– próbki powietrza pobrane na filtry</b>          | Zawartość manganu i jego związków nieorganicznych w przeliczeniu na Mn<br>- frakcja wdychalna<br>Zakres:<br>(0,003 – 0,30) mg w próbce<br>(0,3 – 30) µg/ml w mineralizacie<br>- frakcja respirabilna<br>Zakres: (0,3 – 6,8) µg/ml<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)        | PN-Z-04472:2015-10<br>PN-Z-04472:2015-10/Ap1:2015-12 |
|                                                                                 | Zawartość tlenków żelaza w przeliczeniu na Fe<br>- frakcja respirabilna<br>Zakres:<br>(0,005 – 6,8) mg w próbce<br>(0,5 – 680) µg/ml<br>- frakcja wdychalna<br>Zakres:<br>(0,005 – 7,2) mg w próbce<br>(0,5 – 720) µg/ml w mineralizacie<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | PN-Z-04469:2015-10                                   |
|                                                                                 | Zawartość ołowiu i jego związków nieorganicznych w przeliczeniu na Pb<br>- frakcja wdychalna<br>Zakres: (0,003 – 0,08) mg w próbce<br>(0,3 – 8) µg/ml w mineralizacie<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                                    | PN-Z-04487:2017-10                                   |
|                                                                                 | Zawartość miedzi i jej związków w przeliczeniu na Cu<br>- frakcja wdychalna<br>Zakres: (0,002 – 0,288) mg w próbce<br>(0,2 – 28,8) µg/ml w mineralizacie<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                                                 | PN-Z-04106-3:2002                                    |
|                                                                                 | Zawartość benzenu<br>Zakres: (0,002 – 1,0) mg w próbce<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)                                                                                                                                                                        | PB-LB-AS-19.50<br>Wyd. 5 z dnia 15.02.2024 r.        |
| <b>Środowisko pracy</b><br><b>– próbki powietrza pobrane na rurki sorbcyjne</b> | Zawartość kumenu<br>Zakres: (0,01 – 10,0) mg w próbce<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)                                                                                                                                                                         | PB-LB-AS-19.50<br>Wyd. 5 z dnia 15.02.2024 r.        |
|                                                                                 | Zawartość metanolu<br>Zakres: (0,02 – 11,0) mg w próbce<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)                                                                                                                                                                       | PB-LB-AS-19.50<br>Wyd. 5 z dnia 15.02.2024 r.        |
|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                      | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                           | Dokumenty odniesienia                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elastyczny zakres akredytacji</b> <sup>1), 2), 3), 4), 5), 6), 7)</sup> |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                     |
| <b>Żywność</b> <sup>1)</sup>                                               | Zawartość mykotoksyn <sup>2) 3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                     | Normy <sup>6)</sup><br>Wydawnictwa metodyczne PZH <sup>6)</sup><br>Procedury badawcze <sup>7)</sup> |
|                                                                            | Zawartość mykotoksyn <sup>2) 3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/Vis)                                             | PB-LB-AS-19.37 <sup>5)</sup>                                                                        |
|                                                                            | Zawartość mykotoksyn <sup>2) 3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                                     | Wydawnictwa metodyczne PZH <sup>6)</sup>                                                            |
|                                                                            | Zawartość konserwantów i słodzików <sup>2) 3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                       | PB-LB-AS-19.23 <sup>5)</sup>                                                                        |
|                                                                            | Zawartość azotanów i azotynów <sup>3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)<br>Sól sodowa i potasowa (z obliczeń) | PN-EN 12014 <sup>4)</sup>                                                                           |
|                                                                            | Zawartość histaminy <sup>3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                         | Journal of AOAC international <sup>4)</sup>                                                         |
|                                                                            | Obecność i zawartość barwników <sup>2) 3)</sup><br>Metoda chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC- DAD)                                                         | Wydawnictwa metodyczne PZH <sup>6)</sup>                                                            |
|                                                                            | Zawartość kofeiny <sup>3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)                                                           | PB-LB-AS-19.18 <sup>5)</sup>                                                                        |
|                                                                            | Zawartość alkoholu metylowego <sup>3)</sup><br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)                                                          | PN-A-79529-7 <sup>4)</sup>                                                                          |
| <b>Woda</b><br><b>Woda do spożycia przez ludzi</b>                         | Stężenie pestycydów <sup>2) 3)</sup><br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)<br>Suma pestycydów (z obliczeń)          | PB-LB-AS-19.63 <sup>5)</sup>                                                                        |

**Granice elastyczności:**

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
- 3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod znormalizowanych opisanych w normach, publikacjach naukowych
- 5) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium
- 6) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach, wydawnictwach metodycznych
- 7) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

| <b>Laboratorium Badania Żywności i Powietrza</b><br>ul. Noskowskiego 21, 61-705 Poznań<br><b>Laboratorium Aparatury Specjalnej</b><br>ul. Libelta 36; 61-707 Poznań                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                                                           |
| <b>Wyroby ceramiczne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Migracja metali<br>Zakres:<br>Pb (0,1 – 40) mg/l<br>(0,1 – 40) mg/dm <sup>2</sup><br>Cd (0,01 – 10) mg/l<br>(0,01 – 10) mg/dm <sup>2</sup><br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                          | PN-EN 1388-1:2000+Ap1:2002                                                                             |
| <b>Powierzchnie krzemianowe - Wyroby inne niż wyroby ceramiczne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Migracja metali<br>Zakres:<br>Pb (0,1 – 500) mg/l<br>(0,1 – 500) mg/dm <sup>2</sup><br>(0,1 – 500) mg/wyrób<br>Cd (0,01 – 40) mg/l<br>(0,01 – 40) mg/dm <sup>2</sup><br>(0,01 – 40) mg/wyrób<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)        | PN-EN 1388-2:2000                                                                                      |
| <b>Wyroby do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Migracja specyficzna<br>Zawartość bisfenolu A<br>Zakres: (0,01 – 1,2) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)                                                                                                   | PB-LB-ŻiP- MWPkŻ-19.01<br>Wyd. 1 z dnia 23.03.2023 r.<br>PB-LB-AS-19.59<br>Wyd. 3 z dnia 15.02.2024 r. |
| <b>Wyroby do kontaktu z produktami spożywczymi z tworzyw sztucznych - poliamid</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Migracja specyficzna<br>Zawartość PAA:<br>- Aniliny<br>- 2,4-toluenodiaminy,<br>- 4,4'-diaminodifenyloetanu<br>- 1,3-fenyleneodiaminy<br>Zakres: (0,001 – 0,02) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV-Vis) | PB-LB-ŻiP-MWPkŻ-19.02<br>Wyd. 1 z dnia 23.03.2023 r.<br>PB-LB-AS-19.60<br>Wyd. 4 z dnia 15.02.2024 r.  |
| <b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Ryby owoce morza i ich przetwory</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne</b><br><b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b><br><b>Orzechy</b><br><b>Warzywa i owoce i ich przetwory</b><br><b>Grzyby</b><br><b>Napoje alkoholowe</b><br><b>Ocet</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Zioła przyprawy</b><br><b>Drożdże</b><br><b>Kawa herbata kakao</b><br><b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Suplementy diety</b><br><b>Substancje dodatkowe i substancje pomagające w przetwarzaniu</b><br><b>Nasiona oleiste</b> | Zawartość arsenu<br>Zakres: (0,023 – 1,250) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodoroków (HGAAS)                                                                                                                                      | PB-LB-ŻiP-PCH-19.12<br>Wyd. 1 z dnia 23.03.2023 r.<br>PB-LB-AS-19.03<br>Wyd. 4 z dnia 15.02.2024 r.    |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                         | Dokumenty odniesienia                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Napoje bezalkoholowe</b><br><b>Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe</b><br><b>Soki syropy</b><br><b>Owoce warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</b><br><b>Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza</b><br><b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Dodatki do żywności</b><br><b>Suplementy diety</b><br><b>Kawa herbata kakao</b><br><b>Zioła i przyprawy</b><br><b>Emulsje tłuszczowe, margaryny, tłuszcze roślinne i zwierzęce</b><br><b>Mięso i przetwory mięsne</b><br><b>Miód</b><br><b>Nasiona oleiste i orzechy</b><br><b>Słodycze łącznie z czekoladą</b><br><b>Jaja i przetwory jajeczne</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Majonezy, musztardy, sosy</b><br><b>Wyroby garmażeryjne</b> | Zawartość rtęci<br>Zakres: (0,005 – 1,2) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)                                           | PN-EN 13806:2003<br>z wyłączeniem p.3<br>PB-LB-ŻiP-PCH-19.11<br>Wyd. 2 z dnia 6.02.2024 r. |
| <b>Grzyby</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Zawartość rtęci<br>Zakres: (0,005 – 5,0) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)                                           |                                                                                            |
| <b>Algi i prokaryonty</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Zawartość rtęci<br>Zakres: (0,005 – 2,594) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)                                         | PN-EN 13806:2003<br>z wyłączeniem p.3<br>PB-LB-ŻiP-PCH-19.11<br>Wyd. 2 z dnia 6.02.2024 r. |
| <b>Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe,</b><br><b>Owoce warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne,</b><br><b>Grzyby,</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Mleko i produkty mleczne</b><br><b>Nasiona oleiste</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Zawartość ołowiu i kadmu<br>Zakres<br>ołów (0,010 – 3,0) mg/kg<br>kadm (0,003 – 2,25) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PN-EN 14083:2004                                                                           |
| <b>Kawa i herbata</b><br><b>Kakao</b><br><b>Herbatki owocowe i ziołowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Zawartość ołowiu i kadmu<br>Zakres:<br>ołów (0,020 – 6,0) mg/kg<br>kadm (0,006 – 4,5) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) |                                                                                            |
| <b>Suplementy diety</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Zawartość ołowiu i kadmu<br>Zakres (0,025 – 6,0) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)                                      |                                                                                            |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                               | Dokumenty odniesienia                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emulsje tłuszczowe, margaryny, tłuszcze roślinne i zwierzęce<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Miód<br>Orzechy<br>Ryby owoce morza i ich przetwory<br>Słodycze łącznie z czekoladą<br>Zioła i przyprawy                                                                                                                                                                                                                                        | Zawartość ołowiu<br>Zakres: (0,010 - 6,00) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)                                  | PN-EN 14083:2004                                                                                  |
| Emulsje tłuszczowe, margaryny, tłuszcze roślinne i zwierzęce<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Miód<br>Orzechy<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory<br>Słodycze łącznie z czekoladą<br>Wyroby garmażeryjne<br>Zioła i przyprawy                                                                                                                                                                                                                | Zawartość kadmu<br>Zakres: (0,003 - 4,50) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)                                   |                                                                                                   |
| Herbata<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Nasiona oleiste i orzechy<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory<br>Słodycze łącznie z czekoladą<br>Warzywa i owoce i ich przetwory<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Zioła i przyprawy<br>Jaja i przetwory jajeczne<br>Kawa i kakao<br>Majonezy, musztardy, sosy<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Substancje dodatkowe i substancje pomagające w przetwarzaniu<br>Suplementy diety<br>Algi i prokaryonty | Zawartość arsenu nieorganicznego<br>Zakres: (0,031 – 0,500) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodoroków (HGAAS)                      | PB-LB-ŻiP-PCH-19.05<br>Wyd. 2 z dnia 6.02.2024 r.<br>Wydawnictwa Metodyczne PZH,<br>Warszawa 2014 |
| Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Napoje bezalkoholowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Zawartość arsenu nieorganicznego<br>Zakres: (0,010 – 0,500) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodoroków (HGAAS)                      | PB-LB-ŻiP-PCH-19.05<br>Wyd. 2 z dnia 6.02.2024 r.<br>Wydawnictwa Metodyczne PZH,<br>Warszawa 2014 |
| Suplementy diety<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Wyroby cukiernicze, ciastkarskie i piekarnicze<br>Koncentraty spożywcze<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Napoje bezalkoholowe i soki<br>Warzywa i owoce i ich przetwory                                                                                                                                                                                                                     | Zawartość miedzi i żelaza<br>Zakres:<br>miedź (0,51 – 3,00) mg/100g<br>żelazo (0,60- 25,00) mg/100g<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | PN-EN 13805:2014-11<br>PB-LB-AS-19.05<br>Wyd. 4 z dnia 15.02.2024 r.                              |
| Suplementy diety<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Wyroby cukiernicze, ciastkarskie i piekarnicze<br>Koncentraty spożywcze<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Napoje bezalkoholowe i soki<br>Warzywa i owoce i ich przetwory                                                                                                                                                                                                                     | Zawartość cynku<br>Zakres: (0,25 - 20,00) mg/100g<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                   | PN-EN 13805:2014-11<br>PB-LB-AS-19.05<br>Wyd. 4 z dnia 15.02.2024 r.                              |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                    | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                     | Dokumenty odniesienia                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Suplementy diety</b><br><b>Zboża i przetwory zbożowe</b><br><b>Wyroby cukiernicze, ciastkarskie i piekarnicze</b><br><b>Koncentraty spożywcze</b><br><b>Mleko i przetwory mleczne</b><br><b>Napoje bezalkoholowe i soki</b><br><b>Warzywa i owoce i ich przetwory</b> | Zawartość magnezu i wapnia<br>Zakres:<br>magnez (2,00 - 600,00) mg/100g<br>wapń (20,00 - 1500,00) mg/100g<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | PN-EN 13805:2014-11<br>PB-LB-AS-19.07<br>Wyd. 4 z dnia 15.02.2024 r. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                          | Zawartość sodu i potasu<br>Zakres:<br>sód (20,00 - 2880,00) mg/100g<br>potas (8,00 - 3000,00) mg/100g<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)     | PN-EN 13805:2014-11<br>PB-LB-AS-19.08<br>Wyd. 4 z dnia 15.02.2024 r. |
| <b>Dania gotowe</b><br><b>Mięso i przetwory mięsne</b>                                                                                                                                                                                                                   | Zawartość sodu<br>Zakres:<br>(20,00 - 2880,00) mg/100g<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                                                    | PN-EN 13805:2014-11<br>PB-LB-AS-19.08<br>Wyd. 4 z dnia 15.02.2024 r. |

Wersja strony: A

| <b>Laboratorium Badania Wody i Pomiarów Fizycznych</b><br><b>Laboratorium Badania Żywności i Powietrza</b><br>ul. Noskowskiego 21, 61-705 Poznań                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                               | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda                                                                                                                                                                                                                         | Dokumenty odniesienia                                    |
| Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego                                                                                                                                                                                                             | Zawartość ołowiu, kadmu, arsenu<br>Zakres:<br>ołów (0,008 – 5,000) mg/kg<br>kadm (0,004 – 5,000) mg/kg<br>arsen (0,008 – 5,000) mg/kg<br>Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)                                         | PN-EN 15763:2010                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                     | Zawartość niklu<br>Zakres: (0,044 – 5,000) mg/kg<br>Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)                                                                                                                              | PN-EN 15763:2010<br>IB-23-A-804 Wyd. 1 z dnia 24.03.2023 |
| Żywność w opakowaniach metalowych:<br>owoce, warzywa i ich przetwory<br>mleko i przetwory mleczne, w tym specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>mięso, ryby, owoce morza i ich przetwory, tłuszcze roślinne<br>orzechy i nasiona oleiste<br>napoje bezalkoholowe | Zawartość cyny<br>Zakres: (10,0 – 300,0) mg/kg<br>Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)                                                                                                                                | PN-EN 15765:2010                                         |
| Zboża i przetwory zbożowe<br>Napoje bezalkoholowe<br>Substancje dodatkowe i substancje pomagające w przetwarzaniu                                                                                                                                                   | Zawartość ołowiu, kadmu, arsenu, niklu<br>Zakres:<br>ołów (0,008 – 3,500) mg/kg<br>kadm (0,004 – 3,500) mg/kg<br>arsen (0,008 – 3,500) mg/kg<br>nikiel (0,044 – 3,500) mg/kg<br>Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)  | PN-EN 17851:2024-01                                      |
| Orzechy i nasiona oleiste<br>Słodycze łącznie z czekoladą<br>Warzywa i owoce i ich przetwory                                                                                                                                                                        | Zawartość ołowiu, kadmu, arsenu, niklu<br>Zakres:<br>ołów (0,008 – 3,500) mg/kg<br>kadm (0,004 – 3,500) mg/kg<br>arsen (0,008 – 3,500) mg/kg<br>nikiel (0,044 – 20,000) mg/kg<br>Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS) |                                                          |
| Algi i prokaryonty                                                                                                                                                                                                                                                  | Zawartość ołowiu, kadmu, arsenu, niklu<br>Zakres:<br>ołów (0,008 – 5,000) mg/kg<br>kadm (0,004 – 5,000) mg/kg<br>arsen (0,008 – 5,000) mg/kg<br>nikiel (0,044 – 45,000) mg/kg<br>Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS) |                                                          |

Wersja strony: A

| <b>Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii</b><br>ul. Nowowiejskiego 60, 61-734 Poznań |                                                                                                                                                                    |                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>                                                              | <b>Rodzaj działalności/<br/>badane cechy/metoda</b>                                                                                                                | <b>Dokumenty odniesienia</b>                                              |
| <b>Kał</b><br><b>Wymaz z odbytu</b><br><b>Szczep bakteryjny Salmonella i Shigella</b>     | Obecność i identyfikacja pałeczek Salmonella/Shigella<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                                           | PB-19.01 Wyd. 9 z dnia 20.06.2024 r.                                      |
| <b>Kał</b><br><b>Wymaz z odbytu</b>                                                       | Obecność i identyfikacja patogennych pałeczek E. coli.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                                          | PB-19.05 Wyd. 8 z dnia 20.06.2024 r.                                      |
|                                                                                           | Obecność i identyfikacja pałeczek z rodzaju Campylobacter<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                       | PB-19.13 Wyd. 8 z dnia 20.06.2024 r.                                      |
| <b>Surowica</b>                                                                           | Obecność przeciwciał w klasie IgM i poziom przeciwciał w klasie IgG przeciwko antygenowi kapsydowemu wirusa Epstein Barr.<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)     | PB-19.07 Wyd. 12 z dnia 20.06.2024 r. na podstawie instrukcji producentów |
|                                                                                           | Obecność przeciwciał w klasach IgM i IgG przeciwko Borrelia burgdorferi<br>Metoda immunoenzymatyczna ELISA                                                         |                                                                           |
|                                                                                           | Obecność przeciwciał w klasach IgA, IgM i IgG przeciwko Mycoplasma pneumoniae<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                                 |                                                                           |
|                                                                                           | <b>Obecność przeciwciał w klasach IgM i IgG przeciwko wirusowi Herpes simplex typ HSV1 i HSV2</b><br><b>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)*</b>                     | PB-19.07 Wyd. 12 z dnia 20.06.2024 r. na podstawie instrukcji producentów |
|                                                                                           | <b>Obecność przeciwciał w klasach IgM i IgG przeciwko wirusowi ospy</b><br><b>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)*</b>                                               | PB-19.07 Wyd. 10 z dnia 13.04.2022 r. na podstawie instrukcji producentów |
|                                                                                           | <b>Obecność przeciwciał w klasach IgM i IgG w kierunku odkleszczowego zapalenia mózgu i opon mózgowo-rdzeniowych</b><br><b>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)**</b> |                                                                           |
| <b>Biologiczne wskaźniki kontroli skuteczności procesu sterylizacji (spora A)</b>         | Obecność drobnoustrojów wskaźnikowych Geobacillus stearothermophilus<br>Metoda hodowlana                                                                           | PB-19.03 Wyd. 9 z dnia 20.06.2024 r. na podstawie instrukcji producenta   |

\*) Akredytacja zawieszona na wniosek podmiotu w części zakresu oznaczonego pogrubioną kursywą od 29.08.2024 r. do 25.02.2025 r.

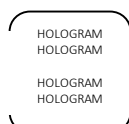
\*\*) Akredytacja zawieszona na wniosek podmiotu w części zakresu oznaczonego pogrubioną kursywą od 23.04.2024 r. do 20.04.2025 r.

Wersja strony: B

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 438

### Status zmian:

| Numer strony | Aktualna wersja strony | Zastępuje wersję strony | Data zmiany       |
|--------------|------------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>19/31</b> | <b>B</b>               | <b>A</b>                | <b>29.08.2024</b> |
| <b>30/31</b> | <b>B</b>               | <b>A</b>                | <b>29.08.2024</b> |



Zatwierdzam status zmian

p.o. KIEROWNIKA  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ CHEMICZNYCH

**MARCIN BEKAS**  
dnia: 29.08.2024 r.