


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 532

wydany przez
POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI
01-382 Warszawa ul. Szczotkarska 42

Wydanie nr 8 Data wydania: 5 sierpnia 2011 r.

 <p style="text-align: center;">AB 532</p>	<p>Nazwa i adres</p> <p style="text-align: center;">POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W BYTOMIU ODDZIAŁ LABORATORYJNY ul. Moniuszki 25 41-902 Bytom</p>
<p>Kod identyfikacji dziedziny/obiektu badań</p>	<p>Dziedzina/obiekt badań:</p>
<p>C/1; C/9; C/22 N/9; N/22 K/3; K/9; K/22 Q/9; Q/22</p>	<p>Badania chemiczne, analityka chemiczna produktów rolnych, wody, żywności Badania właściwości fizycznych wody, żywności Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych, próbek środowiskowych: wody, wyrobów konsumpcyjnych przeznaczonych dla ludzi - w tym żywności Badania sensoryczne wody, żywności</p>

Wersja strony: A

**KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
LABORATORIÓW BADAWCZYCH**

TADEUSZ MATRAS

Sekcja Badań Żywności		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr Agata Moskaluk-Grochowicz – Asystent mgr inż. Aneta Karnia – Młodszy Asystent Ruta Mrozek – Starszy Technik		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów i azotanów Zakres:(2-100) mg/kg NaNO ₂ (10-250) mg/kg NaNO ₃ Metoda spektrofotometryczna	PB-07 wydanie 1 z dnia 12.02.2007 r.
Żywność z udziałem mięsa dla niemowląt i małych dzieci z udziałem warzyw i owoców	Zawartość azotynów i azotanów Zakres:(2-10) mg/kg NaNO ₂ (10-50) mg/kg NaNO ₃ Metoda spektrofotometryczna	
Ryby i przetwory rybne	Zawartość azotynów i azotanów (w przeliczeniu na azotyn sodu) Zakres: (2-400) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	
Owoce, warzywa i ich przetwory	Zawartość azotynów i azotanów Zakres:(10-7500) mg/kg NaNO ₃ (54-5500) mg/kg NO ₃ ⁻ Metoda spektrofotometryczna	PN-92/A-75112
Żywność dla niemowląt i małych dzieci z udziałem owoców i warzyw	Zawartość azotynów i azotanów Zakres:(2-100) mg/kg NaNO ₂ (6-300) mg/kg NaNO ₃ Metoda spektrofotometryczna	
Soki owocowe i warzywne	Kwasowość miareczkowa Zakres: (50 – 130) mmol/l H ⁺ Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
	pH Zakres: 3 – 8 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
Przyprawy	Zawartość substancji obcych Metoda wagowa	PB-19 wydanie 1 z dnia 12.02.2010 r.
Orzechy luskane	Zawartość substancji obcych Metoda wagowa	PB-15 wydanie 2 z dnia 22.07.2009 r.
Przetwory zbożowe	Zawartość szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń Metoda wagowa	PN-74/A-74016 pkt. 2.2.3, 2.3, 2.4.1, 2.5.2, 2.6.1
Konserwy mięsne	Szczelność konserw hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997+Az1:2002
	Trwałość konserw Metoda termostatowa	PN-A-82055-5:1994
Konserwy rybne	Szczelność konserw hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.10
	Trwałość konserw Metoda termostatowa	PN-92/A-86732 pkt. 2.3.11
Konserwy owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Szczelność konserw hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-90/A-75052/02
	Trwałość konserw Metoda termostatowa	PN-90/A-75052/03

Wersja strony: A

Sekcja Badań Żywności		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr Grażyna Mostek –Kierownik Sekcji Badań Żywności Bernadeta Adamczyk – Starszy Technik Ruta Mrozek – Starszy Technik		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Pieczywo	Wygląd zewnętrzny, barwa skórki, grubość skórki, wygląd powierzchni skórki, elastyczność miękiszu, porowatość miękiszu, pozostałe cechy miękiszu (barwa, wilgotność, lepkość) Metoda opisowa	PN-A-74108:1996
Wyroby garmażeryjne	Wygląd, konsystencja, zapach, smak Metoda opisowa	PN-A-82107:1996
Wyroby cukiernicze	Barwa, konsystencja, zapach, smak, wygląd, kształt, powierzchnia, przełom Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001
Margaryny	Barwa, smakowitość, rozpuszczalność w ustach i smarowność Metoda punktowa	PN-A-86936:1997
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Smakowitość Metoda punktowa	PN-A-86935:1996
Koncentraty spożywcze	Wygląd, barwa, zapach, smak, konsystencja przed i po przyrządzeniu Metoda punktowa i opisowa	PN-A-79011-2:1998+Az1:2000
Przetwory ziemniaczane	Postać, barwa, zapach Metoda opisowa	PN-A-74702-1:1998
Konserwy rybne	Zapach, konsystencja, barwa, smakowitość, tekstura, wygląd lustra, prawidłowość ułożenia Metoda opisowa	PN-92/A-86732
Konserwy mięsne, drobiowe oraz konserwy z dodatkiem warzyw i innych produktów niemięsnych	Wygląd, barwa, konsystencja, smak, zapach, tekstura Metoda opisowa	PB-21 wydanie 1 z dnia 03.01.2011 r.
Makaron	Wygląd, barwa i zapach przed ugotowaniem Zapach, smak i wygląd po ugotowaniu Metoda opisowa	PN-93-A-74130

Wersja strony: A

Sekcja Badań Żywności		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr Grażyna Mostek – Kierownik Sekcji Badań Żywności Bożena Flakus – Starszy Technik Agnieszka Czendlik – Starszy Technik Sandra Balcerowicz – Starszy Technik		
Badane objekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych Zakres: od 10 jtk/1 g – dla produktów stałych od 1 jtk/1 ml – dla produktów płynnych Metoda płytkowa w temp. 30 °C	PN EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus) Zakres: od 10 jtk/1 g – dla produktów stałych od 1 jtk/1 ml – dla produktów płynnych Metoda płytkowa	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus) w określonej masie produktu Metoda jakościowa	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus) Zakres: 1 – 0,001 Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby	
	Liczba Listeria monocytogenes Zakres: 10 jtk/1 g – dla produktów stałych 1 jtk/1 ml – dla produktów płynnych Metoda płytkowa	PN-EN ISO 11290-2:2000+A1:2005 +Ap1:2006+Ap2:2007
	Obecność Listeria monocytogenes w określonej masie produktu Metoda jakościowa	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005
	Liczba Enterobakteriaceae Zakres: 1 – 0,001 Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby z przednamnżaniem	PN-ISO 21528-1:2005
	Liczba Enterobakteriaceae Zakres: od 10 jtk/1 g – dla produktów stałych od 1 jtk/1 ml – dla produktów płynnych Metoda płytkowa	PN-ISO 21528-2:2005
	Obecność pałeczek Salmonella w określonej masie produktu Metoda jakościowa	PN-EN ISO 6579:2003
	Obecność przypuszczalnie chorobotwórczych Yersinia enterocolitica w określonej masie produktu Metoda jakościowa	PN-EN ISO10273:2005+Ap1:2005 +Ap2:2006

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność	Liczba bakterii z grupy coli Zakres: 1 – 0,001 Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby	PN-ISO 4831:2007
	Liczba bakterii z grupy coli od 10 jtk/1 g – dla produktów stałych od 1 jtk/1 ml – dla produktów płynnych Metoda płytkowa	PN-ISO 4832:2007
	Liczba przypuszczalnych Escherichia coli Zakres: 1 – 0,001 Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby	PN-ISO 7251:2006
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Zakres: od 10 jtk/1 g – dla produktów stałych od 1 jtk/1 ml – dla produktów płynnych Metoda płytkowa	PN-EN ISO 7932:2005
	Liczba β-glukoronidazo-dodatnich Escherichia coli Zakres: od 10 jtk/1 g – dla produktów stałych od 1 jtk/1 ml – dla produktów płynnych Metoda płytkowa	PN-ISO 16649-2:2004

Wersja strony: A

Sekcja Badań Wody		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr inż. Dorota Widźgowska – Kierownik Sekcji Badań Wody mgr inż. Agnieszka Salachna – Młodszy Asystent Helena Michalec – Starszy Technik		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Woda	Mętność Zakres: (0,2 – 20) NTU (FNU) Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027:2003 pkt. 6
	Indeks nadmanganianowy – utlenialność Zakres: (1,1 – 10) mg/l O ₂ Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001
	Stężenie manganu Zakres:(30-1000)µg/l Metoda spektrofotometryczna	PB-03 wydanie 1 z dnia 21.08.2006 r.
	pH Zakres: 4,0 – 10,0 Metoda elektrometryczna	PB-22 wydanie 1 z dnia 21.02.2011 r.
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (147 – 2060) µS/cm Metoda elektrometryczna	PN-EN 27888:1999
	Stężenie azotu amonowego – jonu amonowego Zakres:(0,2 – 2,0) mg/l N NH ₄ (0,26 – 2,56) mg/l NH ₄ ⁺ Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04576-4:1994
	Sumaryczne stężenie wapnia i magnezu – twardość ogólna Zakres: (5,0 – 800) mg/l CaCO ₃ Metoda miareczkowa	PN-ISO 6059:1999
	Stężenie żelaza Zakres: (20-5000µg/l) Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001
	Stężenie chlorków Zakres: (5,0 – 400) mg/l Metoda miareczkowa (metoda Mohra)	PN-ISO 9297:1994
	Stężenie azotu azotanowego – azotanów Zakres: (0,1 – 25) mg/l N-NO ₃ (0,44 – 111) mg/l NO ₃ ⁻ Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576.08
	Stężenie azotu azotynowego – azotynów Zakres: (0,005 – 0,25) mg/l N-NO ₂ (0,02 – 0,8) mg/l NO ₂ ⁻ Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 26777:1999
	Stężenie wapnia Zakres: (2,0 – 320) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 6058:1999
	Stężenie magnezu (z obliczeń)	PN-C-04554-4:1999

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Woda	Stężenie glinu Zakres:(100-1000µg/l) Metoda spektrofotometryczna	PN-92/C-04605/02
	Stężenie fluorków Zakres: (0,1 – 3,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB-11 wydanie 2 z dnia 02.07.2007 r.
	Barwa Zakres: (5 – 70) mg/l Pt Metoda wizualna	PN-EN ISO 7887:2002 rozdz. 4

Wersja strony: A

Sekcja Badań Wody		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr inż. Dorota Widźgowska – Kierownik Sekcji Badań Wody inż Grażyna Kotula – Młodszy Asystent Ruta Mrozek – Starszy Technik Małgorzata Pyka – Starszy Technik		
Badane objekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Woda	Liczba progowa smaku TFN Liczba progowa zapachu TON Zakres: 1 – 4 Metoda parzysta wyboru niewymuszonego	PB-13 wydanie 1 z dnia 16.07.2007 r.

Wersja strony: A

Sekcja Badań Wody		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr inż. Dorota Widźgowska – Kierownik Sekcji Badań Wody mgr Magdalena Rybska – Młodszy Asystent Małgorzata Pyka – Starszy Technik mgr Agnieszka Garczarczyk – Młodszy Asystent		
Badane objekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Próbki wody: wodociągowej, przeznaczonej do spożycia, powierzchniowej, z niecki basenowej, z kąpielisk	Liczba bakterii grupy coli, bakterii grupy coli termotolerancyjnych i domniemanych E. coli Dolna granica wykrywalności: < 1 jtk/100 ml < 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PB-04 wydanie 1 z dnia 21.08.2006 r.
	Liczba enterokoków kałowych Dolna granica wykrywalności: <1 jtk/100 ml < 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba kolonii na agarze odżywcym w temp. 37 °C i 22 °C Dolna granica wykrywalności: <1 jtk/1 ml Metoda płytkowa	PN-EN ISO 6222:2004 z wyłączeniem pkt. 8.2
	Liczba kolonii na agarze odżywcym w temp. (36 ± 2) °C i (22 ± 2) °C Dolna granica wykrywalności: < 1 jtk/1 ml Metoda płytkowa	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Dolna granica wykrywalności: < 1 jtk/100 ml < 1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczynę (clostridia) Dolna granica wykrywalności: < 1 jtk/100 ml < 1 jtk/50 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
Próbki wody z kąpielisk	Obecność pałeczek Salmonella w określonej objętości próbki Metoda jakościowa	PB-08 wydanie 1 z dnia 30.01.2007 r.
Próbki wody: przeznaczonej do spożycia, wodociągowej, powierzchniowej	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Dolna granica wykrywalności: < 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PB-10 wydanie 2 z dnia 03.03.2008 r.
Próbki wody: przeznaczonej do spożycia, wodociągowej, z niecki basenowej	Obecność bakterii z rodzaju Legionella w określonej objętości próbki	PB-20 wydanie 1 z dnia 14.05.2010 r.
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Dolna granica wykrywalności: < 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	

Wersja strony: A

Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr Mirosława Mrowiec – Kierownik Sekcji Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń (diagnosta laboratoryjny 04133) mgr inż. Dorota Widźgowska – Kierownik Sekcji Badania Wody (diagnosta laboratoryjny 04969) mgr Anna John – Asystent (diagnosta laboratoryjny 03637)		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Wskaźnik Sporal A i S	Skuteczność procesów sterylizacji Metoda jakościowa	PB-09 wydanie 1 z dnia 30.03.2007 r.
Próbki materiału biologicznego kału i wymazów z odbytu	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella i Shigella Metoda jakościowa	PB-02 wydanie 2 z dnia 22.07.2009 r.

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 532

Status zmian: wersja pierwotna – A

**Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
LABORATORIÓW BADAWCZYCH**

TADEUSZ MATRAS
dnia: 05.08.2011 r.