


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 518

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

Wydanie nr 9, Data wydania: 25 lipca 2011 r.

 <p style="text-align: center;">AB 518</p>	<p>Nazwa i adres</p> <p style="text-align: center;">POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W ŻYWCU</p> <p style="text-align: center;">ODDZIAŁ LABORATORYJNY</p> <p style="text-align: center;">ul. Krasińskiego 3 34-300 Żywiec</p>
<p>Kod identyfikacji dziedziny/obiektu badań</p>	<p>Dziedzina/obiekt badań:</p>
<p>A/9; C/9; C/22; G/9; K/3; K/9;K/22; N/9; N:22; P/9; Q/9; Q/22</p>	<p>Badania hałasu - próbki środowiskowe</p> <p>Badania chemiczne próbek środowiskowych, wody, żywności</p> <p>Badania dotyczące inżynierii środowiska – oświetlenie</p> <p>Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych, próbek środowiskowych, wody, żywności</p> <p>Badania właściwości fizycznych wody, powietrza, żywności</p> <p>Pobieranie próbek powietrza</p> <p>Badania sensoryczne wody i żywności</p>

Wersja strony: A

**KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
LABORATORIÓW BADAWCZYCH**

TADEUSZ MATRAS

Sekcja Badań Żywności i Przedmiotów Użytku		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr Krystyna Łopatka - Kierownik Oddziału Laboratoryjnego mgr inż. Paweł Kubica - młodszy asystent		
Badane objekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność	Liczba bakterii z grupy coli w badanej masie lub objętości próbki Dolna granica wykrywalności: od 0,03 jtk/ml dla próbek płynnych od 0,3 jtk/g dla próbek stałych Metoda horyzontalna; najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL)	PN-ISO 4831:2007 pkt. 9.2
	Obecność Salmonella spp. w badanej masie lub objętości próbki Metoda horyzontalna; jakościowa	PN-EN ISO 6579:2003
	Liczba bakterii kwaszących typu mlekowego w badanej masie lub objętości próbki Dolna granica wykrywalności: od 1 jtk/ml próbki płynnej lub 10 jtk/g próbki innej niż płynna Metoda płytkowa	PN-90/A-75052/07
	Liczba gronkowców koagulazododatnich w badanej masie lub objętości próbki Dolna granica wykrywalności: od 1 jtk/ml próbki płynnej lub 10 jtk/g próbki innej niż płynna Metoda horyzontalna; płytkowa	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004
	Liczba gronkowców koagulazododatnich w badanej masie lub objętości próbki Dolna granica wykrywalności: od 0,03 jtk/ml dla próbek płynnych od 0,3 jtk/g dla próbek stałych Metoda horyzontalna; najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL)	PN-EN ISO 6888-3:2004 pkt. 9.2 +AC:2005
	Obecność gronkowców koagulazododatnich w badanej masie lub objętości próbki Metoda horyzontalna; jakościowa	PN-EN ISO 6888-3:2004 pkt. 9.1 +AC:2005
	Liczba przypuszczalnych Escherichia coli w badanej masie lub objętości próbki Dolna granica wykrywalności: od 0,03 jtk/ml dla próbek płynnych od 0,3 jtk/g dla próbek stałych Metoda horyzontalna; Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL)	PN-ISO 7251:2006 pkt. 9.2
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w badanej masie lub objętości próbki Dolna granica wykrywalności: od 1 jtk/ml próbki płynnej lub 10 jtk/g próbki innej niż płynna Metoda horyzontalna; płytkowa w 44°C	PN-ISO 16649-2:2004

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w badanej masie lub objętości próbki Metoda horyzontalna; jakościowa	PN-EN ISO 11290-1:1999 +A1:2005
	Obecność przypuszczalnie chorobotwórczych <i>Yersinia enterocolitica</i> w badanej masie lub objętości próbki Metoda horyzontalna; jakościowa	PN-EN ISO10273:2005 +Ap1:2005 +Ap2:2006
	Liczba Enterobacteriaceae w badanej masie lub objętości próbki Dolna granica wykrywalności: od 1 jtk/ml próbki płynnej lub 10 jtk/g próbki innej niż płynna Metoda horyzontalna; płytkowa	PN-ISO 21528-2:2005
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w badanej masie lub objętości próbki Dolna granica wykrywalności: od 1 jtk/ml próbki płynnej lub 10 jtk/g próbki innej niż płynna Metoda horyzontalna; płytkowa w 30°C	PN-EN ISO 7932:2005
	Liczba drobnoustrojów w badanej masie lub objętości próbki Dolna granica wykrywalności: od 1 jtk/ml próbki płynnej lub 10 jtk/g próbki innej niż płynna Metoda horyzontalna; płytkowa w 30°C	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> w badanej masie lub objętości próbki Dolna granica wykrywalności: od 10 jtk/ml próbki płynnej lub 10 jtk/g próbki innej niż płynna Metoda horyzontalna; płytkowa	PN-EN ISO 11290-2:2000 +A1:2005+Ap1:2006+Ap2:2007
	Obecność bakterii z grupy coli w badanej masie lub objętości próbki Metoda horyzontalna; jakościowa	PN-ISO 4831:2007 pkt. 9.1
	Liczba bakterii z grupy coli w badanej masie lub objętości próbki Dolna granica wykrywalności: od 1 jtk/ml próbki płynnej lub 10 jtk/g próbki innej niż płynna Metoda horyzontalna; płytkowa	PN-ISO 4832:2007
	Liczba drożdży i pleśni w badanej masie lub objętości próbki w produktach o aktywności wodnej wyższej niż 0,95 Dolna granica wykrywalności: od 1 jtk/ml próbki płynnej lub 10 jtk/g próbki innej niż płynna Metoda horyzontalna; płytkowa w 25°C	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży i pleśni w badanej masie lub objętości próbki w produktach o aktywności wodnej niższej lub równej 0,95 Dolna granica wykrywalności: od 1 jtk/ml próbki płynnej lub 10 jtk/g próbki innej niż płynna Metoda horyzontalna; płytkowa w 25°C	PN-ISO 21527-2:2009

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Srodowisko - wymazy sanitarne	Obecność Salmonella spp. w badanej objętości próbki Metoda horyzontalna; jakościowa	PN-EN ISO 6579:2003
	Obecność bakterii z grupy coli w badanej objętości próbki Metoda horyzontalna; jakościowa	PN-ISO 4831:2007 pkt. 9.1
	Obecność gronkowców koagulazododatnich w badanej objętości próbki Metoda horyzontalna; jakościowa	PN-EN ISO 6888-3:2004 pkt. 9.1 + AC:2005
	Liczba drobnoustrojów w badanej objętości próbki Dolna granica wykrywalności: od 1 jtk/ml Metoda horyzontalna; płytkowa w 30°C	PN-EN ISO 4833:2004 + Ap1:2005
	Liczba Enterobacteriaceae w badanej objętości próbki Dolna granica wykrywalności: od 1 jtk/ml Metoda horyzontalna; płytkowa	PN-ISO 21528-2:2005

Wersja strony: A

Sekcja Badań Żywności i Przedmiotów Użytku		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr Krystyna Łopatka - Kierownik Oddziału Laboratoryjnego mgr inż. Bogusława Barczyk - młodszy asystent Teresa Januszewicz - starszy technik		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność: wódki gatunkowe pieczywo mleko w proszku, sery dojrzewające, środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego dla dzieci na bazie mleka, środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego – kaszki dla dzieci wyroby cukiernicze trwałe	Zawartość cyjanowodoru Metoda fotometryczna Zakres: (0,05 - 0,5) mg/l	PN-A-79529-13:2005 pkt. 5.2
	Kwasowość Metoda miareczkowa Zakres: (0,4 - 25,6) ° kwasowości Wilgotność Metoda suszarkowo-wagowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.4.4 PN-A-74108:1996 pkt. 3.3.2
	Zawartość azotanów i azotynów Metoda kolorymetryczna granica oznaczalności: Azotany Zakres: (5 - 96) mg/kg Azotyny Zakres: (0,5 - 14,4) mg/kg	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
	Zawartość suchej masy Metoda suszarkowo-wagowa	PN-84/A-88027 pkt. 2.3
Żywność: napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasów Zakres w przeliczeniu na: kwas cytrynowy (0,004 - 0,471) g/100ml (0,004-0,057) g/jednostkę ekstraktu Metoda miareczkowa	PN-A-79033:1985 pkt. 3.8.2.
	Ekstrakt ogólny Zakres: (0 – 95)% Metoda refraktometryczna	PN-A-79033:1985 pkt. 3.6.1.
Żywność: przetwory z owoców i warzyw	Kwasowość ogólna Zakres w przeliczeniu na: kwas szczawiowy (0,003 – 8,145) g/100ml lub g/100g kwas jabłkowy (0,004 – 12,127) g/100ml lub g/100g kwas octowy (0,004 – 10,860) g/100ml lub g/100g kwas cytrynowy (0,004 – 11,584) g/100ml lub g/100g kwas mlekowy (0,005 – 16,290) g/100ml lub g/100g Metoda miareczkowa	PN-A-75101/04:1990 pkt.3 + Az1:2002
	Ekstrakt ogólny Zakres: (0 – 95)% Metoda refraktometryczna	PN-A-75101/02:1990 pkt.2 + Az1:2002

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność: <ul style="list-style-type: none">- przetwory zbożowe- makarony- przyprawy i surowce zielarskie- kawa i kakao- herbata i herbatki- koncentraty spożywcze- zmiotki i wytrępy- wyroby cukiernicze i ciastkarskie- warzywa suszone- owoce suszone- grzyby suszone- orzechy- nasiona roślin oleistych i strączkowych	Obecność szkodników i ich pozostałości Metoda wizualna	PB nr LŻ/PB-03 wydanie 3 z dnia 26.02.2010 r.
Żywność: <ul style="list-style-type: none">- przetwory zbożowe- makarony- przyprawy- kawa palona (mielona i ziarnista)- herbata- koncentraty spożywcze	Obecność zanieczyszczeń fizycznych Metoda wizualna	PB nr LŻ/PB-04 wydanie 2 z dnia 27.02.2008 r.

Wersja strony: A

Sekcja Badań Żywności i Przedmiotów Użytku		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr Krystyna Łopatka - Kierownik Oddziału Laboratoryjnego mgr inż. Beata Berlińska - młodszy asystent Teresa Januszewicz - starszy technik		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność: wyroby cukiernicze	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd zewnętrzny, kształt, powierzchnia, barwa, konsystencja, przełom, wypełnienie nadzieniem, zapach, smak Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001
wyroby ciastkarskie	Ocena sensoryczna: wygląd zewnętrzny, struktura i tekstura, smak i zapach, jednolitość partii Metoda punktowa	PN-A-74252:1998 pkt. 4
sosy	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd Metoda opisowa	PN-A-86951:2006
przeciery pomidorowe koncentraty pomidorowe	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd Metoda opisowa	PB nr LŻ/PB-05 wydanie 1 z dnia 18.11.2009 r.
dżemy	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd Metoda opisowa	PN-A-75100:1994 pkt. 5.3.1 +Az1:2000
pieczywo	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd zewnętrzny, skórka: barwa, grubość, pozostałe cechy, miękisz: elastyczność, porowatość, pozostałe cechy, smak i zapach Metoda punktowa	PN-A-74108:1996 pkt. 4
wyroby garmażeryjne	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd ogólny, konsystencja, zapach, smak Metoda opisowa	PN-A-82107:1996 pkt. 2.2
napoje bezalkoholowe	Wyróżniki organoleptyczne: nasylenie CO ₂ smak, zapach, klarowność i barwa Metoda opisowa	PN-93/A-79032 pkt. 5.3.2 PN-85/A-79033 pkt. 3.4 i pkt. 3.5
soki warzywne i owocowo- warzywne	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, smak, zapach, wygląd - Metoda opisowa	PN-A-75958:2002 pkt. 4.1
Koncentraty: - - deserów - środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego – kleiki i kaszki dla dzieci - obiadowe	Wyróżniki organoleptyczne: - przed przyrządzeniem – (konsystencja, wygląd) Metoda opisowa - po przyrządzeniu - (wygląd i barwa, zapach, konsystencja, smak) – Metoda punktowa	PN-A-79011-2:1998 pkt. 2.2 +Az1:2000+Az2:2008
Produkty warzywne	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd, konsystencja, smak, zapach Metoda opisowa	PB nr LŻ/PB-07 wydanie 1 z dnia 01.03.2010 r.

Wersja strony: A

Sekcja Badań Wody		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr Katarzyna Michalec - młodszy asystent mgr inż. Marta Michalec - młodszy asystent Anna Jasek - starszy technik		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność (woda), środowisko (woda)	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny Dolna granica wykrywalności: <1 jtk/50 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	Liczba bakterii grupy coli, bakterii grupy coli termotolerancyjnych, i Escherichia coli Dolna granica wykrywalności: <1 jtk/100 ml <1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PB nr LW/PB-03, wyd. 2 z dnia 04.02.2008 r.
	Liczba enterokoków kałowych Dolna granica wykrywalności: <1 jtk/100 ml <1 jtk/250 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22 ⁰ ± 2 ⁰ C i 36± 2 ⁰ 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 Clostridium perfringens Dolna granica wykrywalności: <1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PB nr LW/PB-05, wydanie 1 z dnia 26.03.2007r.

Wersja strony: A

Sekcja Badań Wody		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr Katarzyna Michalec - młodszy asystent mgr inż. Agnieszka Walczak - młodszy asystent Anna Jasek - starszy technik		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność (woda), środowisko (woda)	pH Zakres: 2 - 11 Metoda elektrometryczna	PN-90/C-04540/01
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (15 - 5000) μ S/cm	PN-EN 27888:1999
	Mętność Zakres: (0,1 - 1000) NTU Metoda pomiaru promieniowania rozproszonego	PN-EN ISO 7027:2003 p.6
	Barwa Zakres: (5 - 100) mg/l Pt Metoda spektrofotometryczna	PB nr LW/PB-02, wydanie 1 z dnia 04.01.2005 r.
	Stężenie amoniaku Zakres: (0,1 - 2,5) mg/l Metoda kolorymetryczna bezpośredniej nessleryzacji	PN-C-04576-4:1994
	Stężenie azotynów Zakres: (0,01 - 0,8) mg/l Metoda kolorymetryczna	PN-EN 26777:1999
	Stężenie azotanów Zakres: (0,4 - 100) mg/l Metoda kolorymetryczna	PN-82/C-04576/08
	Stężenie żelaza Zakres: (0,03 - 5,0) mg/l Metoda kolorymetryczna	PN-ISO 6332:2001
	Stężenie chlorków Zakres: (5 - 400) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 9297:1994
	Twardość ogólna (suma wapnia i magnezu) Zakres: (5 - 500) mg/l CaCO ₃ Metoda miareczkowa	PN ISO 6059:1999

Wersja strony: A

Sekcja Badań Wody		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr Katarzyna Michalec - młodszy asystent mgr inż. Agnieszka Walczak - młodszy asystent		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność (woda)	Oznaczanie smaku i zapachu liczba progowa smaku (TFN) i liczba progowa zapachu (TON) Metoda uproszczona	PN-EN 1622:2003 pkt. 10.2

Wersja strony: A

Sekcja Badań Środowiska Pracy		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr inż. Ewa Szatanik - młodszy asystent mgr inż. Zbigniew Polak - młodszy asystent Anna Foks - starszy technik		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Środowisko pracy - powietrze	Pobieranie próbek w celu oznaczania pyłu całkowitego i respirabilnego oraz związków chemicznych	PN-Z-04008-7:2002 PN-Z-04008-7:2002+Az1:2004
	Stężenie pyłu całkowitego Zakres: (0,3 - 20,44) mg/m ³ Metoda filtracyjno-wagowa	PN-91/Z-04030/05
	Stężenie pyłu respirabilnego Zakres: (0,3 - 15) mg/m ³ Metoda filtracyjno-wagowa	PN-91/Z-04030/06
	Stężenie tlenku węgla Zakres: (1,17 - 585) mg/m ³ Metoda elektrochemiczna	PB nr LŚ/PB-03 wydanie 1 z dnia 16.03.2006 r.
	Stężenie tlenku azotu Zakres: (0,6 - 62,5) mg/m ³ Metoda elektrochemiczna	PB nr LŚ/PB-03 wydanie 1 z dnia 16.03.2006 r.
	Stężenie ditlenku azotu Zakres: (0,2 - 38,4) mg/m ³ Metoda elektrochemiczna	PB nr LŚ/PB-03 wydanie 1 z dnia 16.03.2006 r.
Środowisko pracy	Równoważny poziom dźwięku A Maksymalny poziom dźwięku A Zakres: (20 - 135) dB Szczytowy poziom dźwięku C Zakres: (20 - 138) dB Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnej pracy Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do tygodniowej pracy	PB nr LŚ/PB-05 wydanie 1 z dnia 02.03.2010 r. PN-N-01307:1994
	Natężenie oświetlenia światłem elektrycznym Zakres: (1,0 - 199900) lx Równomierność oświetlenia światłem elektrycznym	PN-EN 12464-1:2004 PN-83/E-04040:2003

Wersja strony: A

Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń		
Osoby autoryzujące sprawozdania z badań: mgr Dorota Motyka - młodszy asystent mgr Weronika Mikociak - młodszy asystent		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Materiał biologiczny ludzki - kał	Obecność pałeczek Salmonella i Shigella Metoda jakościowa	PB nr LB/PB-01 wydanie 2 z dnia 29.05.2009 r.

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 518

Status zmian: wersja pierwotna-A

Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
LABORATORIÓW BADAWCZYCH

TADEUSZ MATRAS
dnia: 25.07.2011 r.