ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 521

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

Wydanie/Issue 25 z/of 12.06.2024

AB 521	Nazwa i adres / Name and address **POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W CZĘSTOCHOWIE** **ul. Jasnogórska 15 A** **42-200 Częstochowa**
Kod identyfikacyjny / Identification code *)	**Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:**
- C/12; C/18; C/21; C/22; C/28; C/29; C/30; C/42; C/49 - K/3; K/22; K/28; K/29; K/42 - N/22; N/28; N/29; N/30; N/57 - Q/12; Q/17; Q/18; Q/21; Q/22; Q/23; Q/27; Q/29; Q/49	- Badania chemiczne – szkło i ceramika; papier, tektura; wyroby z tworzyw sztucznych i gumy; żywność; woda; woda do spożycia przez ludzi; ścieki; kosmetyki; materiały opakowaniowe / Chemical tests of glass and ceramics; paper, cardboard; plastic and rubber products; food; water; drinking water; sewage; cosmetics; packaging materials - Badania mikrobiologiczne – obiekty i materiały biologiczne przeznaczone do badań; żywność, woda; woda do spożycia przez ludzi; kosmetyki / Microbiological tests of biological items and materials for testing; food; water; water for human consumption; cosmetics - Badania właściwości fizycznych – żywność; woda; woda do spożycia przez ludzi; ścieki; obiekty obszaru produkcji żywności / Tests of physical properties of food; water; drinking water; sewage; objects from food production area - Badania sensoryczne – szkło i ceramika; wyroby inne; papier, tektura; wyroby z tworzyw sztucznych i gumy; żywność; tekstylia i skóra; drewno; woda do spożycia przez ludzi; materiały opakowaniowe/ Sensory tests of glass and ceramics; other products; paper, cardboard; plastic and rubber products; food; textiles and leather; wood; drinking water; packaging materials

Wersja strony: A

KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 521 z dnia 02.07.2019 r.
Cykl akredytacji od 24.08.2020 r. do 31.08.2024 r.
Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA *www.pca.gov.pl*

This document is an annex to accreditation certificate No AB 521 of 02.07.2019
Accreditation cycle from 24.08.2020 to 31.08.2024
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website *www.pca.gov.pl*

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku ul. Jasnogórska 15 A, 42-200 Częstochowa		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Pieczywo	Kształt, powierzchnia, barwa, grubość skórki, porowatość, elastyczność, krajalność miękiszu, zapach i smak Metoda opisowa	PN-A-74108:1996 pkt 2
Wyroby garmażeryjne	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Metoda opisowa	PN-A-82107:1996 pkt 2.2
Makaron	Barwa, wygląd, zapach - przed ugotowaniem - po ugotowaniu smak po ugotowaniu Metoda opisowa	PN-93/A-74130 pkt 3.4
Wyroby cukiernicze	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu bezpośrednim lub jednostkowym, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, konsystencja, zapach, smak, stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem Zakres: (1 – 5) pkt Metoda stopniowania	PN-A-88032:1998+Ap1:2001
Wyroby ciastkarskie	Jednolitość partii, wygląd zewnętrzny, struktura i tekstura, zapach i smak Zakres: (8 – 20) pkt Metoda punktowa	PN-A-74252:1998
Bułka tarta	Barwa, postać, zapach, smak Metoda opisowa	PN-A-74113:1997 Załącznik A
Produkty grzybowe, grzyby marynowane, grzyby sterylizowane, grzyby w solance	Barwa, zapach, smak, wygląd, konsystencja Metoda opisowa	PN-A-78509:2007 pkt 6.3
Przetwory owocowe, przetwory warzywne	Wygląd, barwa, konsystencja, smak, zapach Metoda opisowa	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, **Mięso i produkty z mięsa drobiowego,** **Produkty mleczne,** **Owoce i warzywa,** **Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne,** **Ryby i przetwory rybne,** **Słodycze i wyroby cukiernicze (w tym wyroby ciastkarskie),** **Przyprawy,** **Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego,** **Oleje tłuszcze zwierzęce i roślinne,** **Zboża i przetwory zbożowe,** **Żywność mrożona,** **Wyroby garmażeryjne,** **Jaja i przetwory jajeczne,** **Suplementy diety**	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (S. aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02
Mięso i produkty mięsne, **Mięso drobiowe i produkty z mięsa drobiowego,** **Mleko i produkty mleczne,** **Owoce i warzywa,** **Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne,** **Ryby i przetwory rybne,** **Słodycze i wyroby cukiernicze (w tym wyroby ciastkarskie),** **Przyprawy,** **Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego,** **Oleje tłuszcze zwierzęce i roślinne,** **Zboża i przetwory zbożowe,** **Żywność mrożona,** **Wyroby garmażeryjne,** **Jaja i przetwory jajeczne,** **Suplementy diety**	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Mięso i produkty mięsne, **Mięso drobiowe i produkty z mięsa drobiowego,** **Przetwory mleczne,** **Owoce i warzywa,** **Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne,** **Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego,** **Suplementy diety,** **Wyroby garmażeryjne**	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009-06
Mleko w proszku, **Przetwory jajeczne,** **Wyroby cukiernicze,** **Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego,** **Zioła i przyprawy,** **Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne**	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009-06

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, Mięso i produkty z mięsa drobiowego, Mleko i produkty mleczne, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Słodycze i wyroby cukiernicze (w tym wyroby ciastkarskie), Przyprawy, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Oleje tłuszcze zwierzęce i roślinne, Zboża i przetwory zbożowe, Żywność mrożona, Wyroby garmażeryjne, Jaja i przetwory jajeczne, Suplementy diety	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09 z wyłączeniem punktu 9.5
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37ºC Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 37ºC Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Obecność Salmonella spp. Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA)	Instrukcja producenta testu jakościowego systemu VIDAS Wydanie z 2018/06
Mleko i przetwory mleczne Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne	Obecność Cronobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
Konserwy rybne hermetycznie zamknięte w opakowaniach metalowych	Trwałość Metoda termostatowa	PN-92/A-86732 pkt 2.3.11
	Szczelność Metoda próżniowa	PN-92/A-86732 pkt 2.3.10
Konserwy mięsne hermetycznie zamknięte w opakowaniach metalowych	Trwałość Metoda termostatowa	PN-A-82055-5:1994
	Szczelność Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997 pkt. 2.4.1.1, 2.4.1.2, 2.5

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Kosmetyki **Produkty kosmetyczne**	Obecność Staphylococcus aureus Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22718:2016-01 PN-EN ISO 22718:2016-01/A1:2023-01
	Obecność Pseudomonas aeruginosa Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22717:2016-01 PN-EN ISO 22717:2016-01/A1:2023-03
	Liczba mezofilnych bakterii tlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21149:2017-07 PN-EN ISO 21149:2017-07/A1:2023-01
	Obecność Candida albicans Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 18416:2016-01 PN-EN ISO 18416:2016-01/A1:2023-03
	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21150:2016-01 PN-EN ISO 21150:2016-01/A1:2023-03
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 16212:2017-08 PN-EN ISO 16212:2017-08/A1:2023-01

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory owocowe	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (2 – 2500) mg/kg Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23 pkt 3 PN-90/A-75101/23/Az2:2002 pkt 3
Przetwory warzywne	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (2 – 1500) mg/kg Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23 pkt 3 PN-90/A-75101/23/Az2:2002 pkt 3
Wina	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (1 – 400) mg/l Metoda miareczkowa	PN-90/A-79120/10
Ocet	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (7 – 200) mg/l Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23 pkt 2 PN-90/A-75101/23/Az2:2002 pkt 2
Przetwory, produkty i konserwy grzybowe	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (3 – 200) mg/kg Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23 pkt 3 PN-90/A-75101/23/Az2:2002 pkt 3
Musztarda	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (2 – 800) mg/kg Metoda miareczkowa	
Pieczywo, bułka tarta	Kwasowość Zakres: pieczywo (1 − 15) stopni bułka tarta (0,2 − 6,0) stopni Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.4
	Wilgotność Zakres (5 − 50) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2
Grzyby suszone	Zawartość grzybów zaczerwionych Zakres: (1 – 100) % Metoda wagowa	PN-A-78509:2007 pkt 6.3.12

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Suszone zioła i przyprawy	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych: − zanieczyszczenia mineralne Zakres: (0,01 – 20) % Metoda wagowa	PN-ISO 1208:2001
	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych: - zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego - ciała obce Metoda opisowa	
	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych Zakres: (1 – 100) mg/kg Metoda wagowa	PN-74/A-74016 pkt 2.5.2
Koncentraty spożywcze, Przetwory warzywne, Przetwory owocowe, Zboża i przetwory zbożowe, Obiekty z obszaru produkcji żywności: zmiotki i wytrzepki	Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości Metoda opisowa	L-HŻŻiPU/PB-01 wydanie II z dn. 24.01.2024 r.
	Zawartość oprzędów moli Zakres: (0,0 – 10) % Metoda wagowa	
Przetwory warzywne, Przetwory owocowe, Zboża i przetwory zbożowe, Przetwory grzybowe, Słodycze i wyroby cukiernicze	Obecność zanieczyszczeń fizycznych – zanieczyszczenia mineralne Metoda opisowa	L-HŻŻiPU/PB-01 wydanie II z dn. 24.01.2024 r.
	Obecność zanieczyszczeń fizycznych – zanieczyszczenia organiczne Metoda opisowa	
	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych – zanieczyszczenia mineralne Zakres: (0,0 – 10) % Metoda wagowa	
	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych – zanieczyszczenia organiczne Zakres: (0,0 – 10) % Metoda wagowa	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, Mięso drobiowe, podroby drobiowe, produkty drobiarskie, Mleko i produkty mleczne, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Grzyby świeże i przetwory grzybowe, Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość rtęci Zakres: (0,005 – 0,1) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)	PN-EN 13806:2003
Ryby i przetwory rybne, owoce morza i przetwory owoców morza	Zawartość rtęci Zakres: (0,1 – 1,3) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)	PN-EN 13806:2003
Suplementy diety	Zawartość rtęci Zakres: (0,01 – 0,2) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)	PN-EN 13806:2003
Grzyby suszone	Zawartość rtęci Zakres: (0,1 – 7,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)	PN-EN 13806:2003
Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Zboża i przetwory zbożowe, Suplementy diety	Zawartość magnezu, wapnia, potasu i sodu Zakres: Magnez (50 – 350 000) mg/kg wapń (50 – 650 000) mg/kg potas (10 – 200 000) mg/kg sód (10 – 250 000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 1134:1999

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Kawa i herbata, Koncentraty spożywcze, Napoje bezalkoholowe	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: kadm (0,005 – 0,15) mg/kg ołów (0,01 – 1,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH 1996 Metoda oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej
Produkty mleczne	Zawartość ołowiu Zakres: (0,01 – 1,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Słodycze i wyroby cukiernicze	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: kadm (0,005 – 2,0) mg/kg ołów (0,01 – 1,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: kadm (0,005 – 0,15) mg/kg ołów (0,01 – 3,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Grzyby świeże, suszone i przetwory grzybowe	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: kadm (0,005 – 3,0) mg/kg ołów (0,01 – 3,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Ryby i przetwory rybne	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: kadm (0,005 – 0,5) mg/kg ołów (0,01 – 3,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: kadm (0,005 – 1,4) mg/kg ołów (0,01 – 1,5) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Suplementy diety	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: kadm (0,005 – 6,0) mg/kg ołów (0,01 – 6,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Owoce morza i przetwory owoców morza	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: kadm (0,005 – 3,2) mg/kg ołów (0,01 – 2,8) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	
Mięso i produkty mięsne, Mięso drobiowe, produkty drobiarskie, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: kadm (0,005 – 0,30) mg/kg ołów (0,01 – 3,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko	Zawartość ołowiu Zakres: (0,01 – 1,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH 1996 Metoda oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej
Podroby	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: kadm (0,005 – 3,0) mg/kg ołów (0,01 – 3,5) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością	Zapach i smak przekazywane przy bezpośrednim kontakcie Metoda trójkątowa rozszerzona	DIN 10955:2004-06
Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością	Zapach i smak przekazywane przy bezpośrednim kontakcie Metoda trójkątowa rozszerzona	PN-EN 1230-1:2009 PN-EN 1230-2:2009
Materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością	Migracja globalna do wodnych płynów modelowych i mediów substytucyjnych - wody - 3 % kwasu octowego - 10 % etanolu - 20 % etanolu - 50 % etanolu - 95 % etanolu - izooktanu Zakres: (1,0 – 25,0) mg/dm^2 Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 r. z późn. zm. PN-EN 1186-3:2023-01
	Migracja formaldehydu do płynów modelowych - 3 % kwasu octowego Zakres: (3 – 30) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 r. z późn. zm. CEN/TS 13130-23:2005
Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością	Zawartość formaldehydu w wyciągu wodnym Zakres: (0,001 – 0,02) mg/dm^2 (1 – 20) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 1541:2003
Wyroby ceramiczne przeznaczone do kontaktu z żywnością	Migracja ołowiu do płynu modelowego Zakres: (0,2 – 10) mg/l (0,02 – 1) mg/dm^2 Migracja kadmu do płynu modelowego Zakres: (0,02 – 1,00) mg/l (0,002 – 0,1) mg/dm^2 Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 1388-1:2000+Ap1:2002
Wyroby szklane przeznaczone do kontaktu z żywnością	Migracja ołowiu do płynu modelowego Zakres: (0,2 – 10) mg/l (0,02 – 1) mg/dm^2 Migracja kadmu do płynu modelowego Zakres: (0,02 – 1,00) mg/l (0,002 – 0,1) mg/dm^2 Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 1388-2:2000
Kosmetyki	Zawartość formaldehydu Zakres: (0,001 – 0,4) % Metoda spektrofotometryczna	Załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. (Dz.U. 2020, poz. 931)
Pasta do zębów	Zawartość fluoru Zakres: (0,03 – 0,30) % Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	Załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. (Dz.U. 2020, poz. 931)
Preparaty do trwałej ondulacji i farby do włosów	Zawartość nadtlenku wodoru Zakres: (0,03 – 15) % Metoda miareczkowa	Załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. (Dz.U. 2020, poz. 931)
Preparaty do trwałej ondulacji na zimno	Zawartość kwasu tioglikolowego Zakres: (0,1 – 15) % Metoda miareczkowa	Załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. (Dz.U. 2020, poz. 931)

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Środowiskowych ul. Jasnogórska 15 A, 42-200 Częstochowa		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Woda, woda przeznaczona do spożycia przez ludzi	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii grupy coli, Escherichia coli Metoda NPL	PN-EN ISO 9308-2:2014-06
	Najbardziej prawdopodobna liczba enterokoków Metoda NPL	Instrukcja zestawu testowego Enterolert-E Wydanie z 2022 r.
	Liczba bakterii grupy coli, Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04
	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba bakterii w temperaturze: 36°C, 22°C, 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Najbardziej prawdopodobna liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda NPL	PN-EN ISO 16266-2:2022-04
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (Clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Matryca B: Procedura 7 – Podłoże C – GVPC Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08 +Ap1:2019-12

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Woda na pływalniach	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda filtracji membranowej	PN-Z 11001-3:2000 Załącznik A z wyłączeniem punktu A.5.2.1. z potwierdzeniem aminopeptydazy
	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Metoda NPL	PN-EN ISO 9308-2:2014-06
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04
	Ogólna liczba bakterii w temperaturze 36ºC Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Najbardziej prawdopodobna liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda NPL	PN-EN ISO 16266-2:2022-04
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Matryca B: Procedura 7 – Podłoże C – GVPC Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08 +Ap1:2019-12
Woda w kąpielisku, woda w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Metoda NPL zminiaturyzowana	PN-EN ISO 9308-3:2002
	Najbardziej prawdopodobna liczba enterokoków kałowych Metoda NPL zminiaturyzowana	PN-EN ISO 7899-1:2002

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Woda, woda do spożycia przez ludzi	Stężenie azotynów Zakres: (0,01 – 0,80) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 26777:1999
	Twardość ogólna Zakres: (6 – 600) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 6059:1999
	Stężenie żelaza ogólnego Zakres: (40 – 4000) µg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (5 – 3000) µS/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Stężenie chloru Zakres: (0,05 – 0,70) mg/l Metoda spektrofotometryczna	Instrukcja producenta testu NANOCOLOR chlor metoda 1-16 z 05.2006
	Barwa Zakres: (5 – 70) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN EN ISO 7887:2012+AP1:2015 Metoda C
	Mętność Zakres: (0,1 – 50) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09
	Indeks nadmanganianowy (utlenialność) Zakres: (0,5 - 10,0) mg/l Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001
	pH Zakres: 4,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Stężenie azotanów Zakres: (0,6 – 100) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576/08
	Stężenie amoniaku Zakres: (0,1 – 2,5) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04576-4:1994
	Stężenie chlorków Zakres: (4 – 500) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 9297:1994
	Liczba progowa smaku (TFN) Liczba progowa zapachu (TON) Zakres: 1 – 2 Metoda parzysta wyboru niewymuszonego, uproszczona	PN-EN 1622:2006

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Woda na pływalniach	Stężenie chloru wolnego ☑ Zakres: (0,1 – 3,0) mg/l Stężenie chloru ogólnego Zakres: (0,1 – 3,0) mg/l Metoda kolorymetryczna Stężenie chloru związanego (z obliczeń)	Instrukcja nr L-HKiŚ/IR-37 wydanie 3 z dn. 02.01.2019 r.
	Potencjał utleniająco-redukujący ☑ (redoks) względem Ag/AgCl 3,5 mol KCl Zakres: (200 – 1000) mV Metoda potencjometryczna	Instrukcja nr L-HKiŚ/IR-18 wydanie 3 z dn. 02.01.2019 r.
	Mętność Zakres: (0,07 – 50) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09
	pH ☑ Zakres: 4,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Indeks nadmanganianowy (utlenialność) Zakres: (0,5 - 10,0) mg/l Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001
	Stężenie azotanów Zakres: (0,6 – 100) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576/08
Ścieki	Zawiesiny ogólne Zakres: (2 – 500) mg/l Metoda wagowa	PN-EN 872:2007+Ap1:2007
	Stężenie żelaza ogólnego Zakres: (0,1 – 15,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06

☑ badania / pomiary wykonywane poza siedzibą laboratorium

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Środowiskowych Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku ul. Jasnogórska 15 A, 42-200 Częstochowa		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Woda, woda do spożycia przez ludzi	Stężenie manganu Zakres: (15 – 2000) µg/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	L-HKiŚ/PB-06 wydanie IX z dn. 02.01.2019 r.
	Stężenie miedzi Zakres: (0,26 – 4,0) mg/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-ISO 8288:2002
	Stężenie sodu Zakres: (5-250) mg/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-ISO 9964-1:1994+Ap1:2009
	Stężenie chromu Zakres: (15-300) µg/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 1233:2000
Woda na pływalniach **Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi**	Stężenie łatwo lotnych chlorowcowych pochodnych węglowodorów (THM) Zakres: - trichlorometan (0,0014 – 0,4) mg/l - bromodichlorometan (0,0014 – 0,4) mg/l - dibromochlorometan (0,0014 – 0,4) mg/l - tribromometan (0,0014 – 0,4) mg/l Metoda chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów (GC-ECD) Suma THM (z obliczeń)	PN-EN ISO 10301:2002; rozdział 2

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń ul. Jasnogórska 15 A, 42-200 Częstochowa		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Kał, wymaz z odbytu	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella i Shigella Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	M. Jagielski, Etiologia, obraz kliniczny i diagnostyka ostrych zakażeń i zarażeń przewodu pokarmowego oraz zatruć pokarmowych, 2010, wyd. 1, wydawnictwo Fundacja ProPharmacia Schemat Kaufmanna White'a-Le Minora wyd. 9 z 2007 r.
Szczep bakteryjny	Obecność i identyfikacja szczepów pałeczek Salmonella i Shigella Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	M. Jagielski, Etiologia, obraz kliniczny i diagnostyka ostrych zakażeń i zarażeń przewodu pokarmowego oraz zatruć pokarmowych, 2010, wyd. 1, wydawnictwo Fundacja ProPharmacia Schemat Kaufmanna White'a-Le Minora wyd. 9 z 2007 r.
Biologiczne wskaźniki kontroli skuteczności procesu sterylizacji	Obecność drobnoustroju wskaźnikowego (Geobacillus stearothermophilus oraz Bacillus subtilis) Metoda hodowlana	Instrukcja robocza nr L-Bakt/IR-15 wydanie VI z dnia 01.03.2021 r.

Wersja strony: A

Wykaz zmian
Zakresu Akredytacji Nr AB 521

Status zmian: wersja pierwotna – A

Zatwierdzam status zmian

KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HANNA TUGI
dnia: 12.06.2024 r.