ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No. AB 532

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

Wydanie/Issue 21 z/of 23.03.2023

AB 532	Nazwa i adres / Name and address **POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W BYTOMIU** **ul. Moniuszki 25** **41-902 Bytom**
Kod identyfikacyjny / Identification code *)	**Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:**
– C/1; C/22; C/28; C/29 – N/22; N/28; N/29; – K/3; K/22; K/28; K/29; K/57 – Q/22; Q/28; Q/29	– Badania chemiczne produktów rolnych, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi / Chemical tests of agricultural products, food, water, drinking water – Badania właściwości fizycznych żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi / Tests of physical properties of food, water, drinking water – Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of biological items and materials for testing, food, water, drinking water, objects from food production area – Badania sensoryczne żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi / Sensory tests of food, water, drinking water

Wersja strony/Page version: A

*) Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej www.pca.gov.pl /
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website www.pca.gov.pl

p.o. KIEROWNIKA DZIAŁU AKREDYTACJI BADAŃ CHEMICZNYCH

MARCIN BEKAS

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 532 z dnia 09.09.2019 r.
Cykl akredytacji od 10.09.2020 r. do 19.09.2024 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 532 of 09.09.2019
Accreditation cycle from 10.09.2020 to 19.09.2024
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 ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: (2 – 378) mg/kg $NaNO_2$ (8 – 575) mg/kg $NaNO_3$ Metoda spektrofotometryczna	PB-07 wydanie 2 z dnia 09.01.2019
Żywność z udziałem mięsa dla niemowląt i małych dzieci z udziałem warzyw i owoców	Zawartość azotynów i azotanów Zakres: (2 – 10) mg/kg $NaNO_2$ (8 – 69) mg/kg $NaNO_3$ Metoda spektrofotometryczna	
Ryby i przetwory rybne	Zawartość azotanów Zakres: (8 – 620) mg/kg $NaNO_3$ Metoda spektrofotometryczna	
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne	Zawartość azotanów Zakres: (6 – 12921) mg/kg NO_3^- Metoda spektrofotometryczna	PB-26 wydanie 2 z dnia 09.01.2019
Żywność dla niemowląt i małych dzieci z udziałem owoców i warzyw	Zawartość azotanów Zakres: (6 – 471) mg/kg NO_3^- Metoda spektrofotometryczna	
Soki owocowe i warzywne	Kwasowość miareczkowa Zakres: (10 – 220) mmol H^+/l Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN 12147:2000
	pH Zakres: 3,00 – 8,00 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
Przyprawy **Zioła** **Mieszanki ziół** **Mieszanki przypraw**	Zawartość substancji obcych Metoda wagowa Zakres: (0,0020 – 8,0000) g/100g	PB-19 wydanie 2 z dnia 12.12.2022 r.
Próbki orzechów łuskanych	Zawartość substancji obcych Metoda wagowa Zakres: (0,01 – 20,00) g/500g	PB-15 wydanie 2 z dnia 22.07.2009 r.
Przetwory zbożowe	Obecność szkodników Metoda ręcznego wybierania. Zawartość szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń Metoda wagowa Zakres: (0,0001 – 10,0000) g/kg	PN-74/A-74016 pkt. 2.2.3, 2.3, 2.4.1, 2.5.2, 2.6.1
Konserwy mięsne hermetycznie zamknięte	Szczelność konserw Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997+Az1:2002
Konserwy rybne hermetycznie zamknięte	Szczelność konserw Metoda próżniowa	PN-92/A-86732
Konserwy owocowe, warzywne i warzywno-mięsne hermetycznie zamknięte	Szczelność konserw Metoda próżniowa	PN-90/A-75052/02

Wersja strony: A

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Pieczywo	Wygląd zewnętrzny, barwa skórki, grubość skórki, wygląd powierzchni skórki, elastyczność miękiszu, porowatość miękiszu, pozostałe cechy miękiszu (barwa, wilgotność, lepkość) Prosty test opisowy	PN-A-74108:1996
Wyroby garmażeryjne	Wygląd, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996
Wyroby cukiernicze	Barwa, konsystencja, zapach, smak, wygląd, kształt, powierzchnia, przełom Zakres: (1 – 5) pkt Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001
Margaryny	Barwa, smakowitość, rozpływalność w ustach i smarowność Zakres: (1 – 5) pkt Metoda punktowa	PN-A-86936:1997
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Smakowitość Zakres: (1 – 5) pkt Metoda punktowa	PN-A-86935:1996
Koncentraty spożywcze	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach - przed przyrządzeniem Prosty test opisowy Wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak - po przyrządzeniu Zakres: (1 – 5) pkt Metoda punktowa	PN-A-79011-2:1998+Az1:2000
Przetwory ziemniaczane	Postać, barwa, zapach Prosty test opisowy	PN-A-74702-1:1998
Konserwy rybne	Zapach, konsystencja, barwa, smakowitość, tekstura, wygląd lustra, prawidłowość ułożenia Prosty test opisowy	PN-92/A-86732
Konserwy mięsne, drobiowe oraz konserwy z dodatkiem warzyw i innych produktów niemięsnych	Wygląd, barwa, konsystencja, smak, zapach, tekstura Prosty test opisowy	PN-85/A-82056
Makaron	Wygląd, barwa i zapach przed ugotowaniem Zapach, smak i wygląd po ugotowaniu Prosty test opisowy	PN-93-A-74130
Ciastka	Jednolitość partii, wygląd zewnętrzny, struktura i tekstura, smak i zapach Zakres: (1 – 5) pkt Metoda punktowa	PN-A-74252:1998
Mleko i przetwory mleczne (mleko, fermentowane przetwory mleczne, masło, śmietana i śmietanka)	Wygląd, barwa, smakowitość, zapach, konsystencja Prosty test opisowy	PN-ISO 22935-2:2013-07

Wersja strony: A

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Konserwy mięsne	Trwałość konserw Metoda hodowlana (próba termostatowa)	PN-A-82055-5:1994
Konserwy rybne	Trwałość konserw Metoda hodowlana (próba termostatowa)	PN-92/A-86732
Konserwy owocowe, warzywne i warzywno - mięsne	Trwałość konserw Metoda hodowlana (próba termostatowa)	PN-90/A-75052/03
Mleko i przetwory mleczne **Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe)** **Jaja i produkty jajeczne** **Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne)** **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego**	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN EN ISO 4833-1:2013-12 + Ap1:2016-11+A1:2022-06
Mleko i przetwory mleczne **Słodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie** **Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne)** **Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe)** **Jaja i produkty jajeczne** **Wyroby garmażeryjne i kulinarne**	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
Mleko i przetwory mleczne **Słodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie** **Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne)** **Wyroby garmażeryjne i kulinarne**	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana probówkowa	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) **Wyroby garmażeryjne i kulinarne** **Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe)** **Jaja i produkty jajeczne** **Ryby, owoce morza i ich przetwory** **Mleko i przetwory mleczne** **Słodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie** **Suplementy diety** **Owce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne** **Zioła i przyprawy** **Produkty mrożone (w tym lody mleczne, lody wodne i sorbety)**	Liczba Listeria monocytogenes i Listeria spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

Wersja strony: A

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne) **Wyroby garmażeryjne i kulinarne** **Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe)** **Jaja i produkty jajeczne** **Mleko i przetwory mleczne** **Suplementy diety** **Zioła i przyprawy** **Słodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie** **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego**	Obecność Listeria monocytogenes i Listeria spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Mleko i przetwory mleczne **Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne)** **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe)** **Jaja i produkty jajeczne**	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Mleko i przetwory mleczne **Wyroby garmażeryjne i kulinarne** **Słodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie** **Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne)** **Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe)** **Jaja i produkty jajeczne** **Ryby, owoce morza i ich przetwory** **Zioła i przyprawy** **Suplementy diety** **Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe** **Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne** **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **Produkty mrożone (w tym lody mleczne, lody wodne i sorbety)**	Obecność Salmonella spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: **- wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem** **Wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem (w tym rąk)**	Obecność Salmonella spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne **Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe)** **Mleko i przetwory mleczne** **Wyroby garmażeryjne i kulinarne**	Obecność przypuszczalnie chorobotwórczych Yersinia enterocolitica Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO10273:2005+Ap1:2005 +Ap2:2006

Wersja strony: A

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczne **Słodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie** **Wyroby garmażeryjne i kulinarne** **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne)**	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
Mleko i przetwory mleczne **Słodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie** **Zboża i przetwory zbożowe (w tym przetwory zbożowo-mączne)**	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09
Mleko i przetwory mleczne **Słodycze i wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie** **Mięso i produkty mięsne (w tym podroby i mięso drobiowe)** **Jaja i produkty jajeczne** **Wyroby garmażeryjne i kulinarne** **Ryby, owoce morza i ich przetwory** **Warzywa, owoce, przetwory owocowe i warzywne** **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego**	Liczba β-glukoronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Wody ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Woda **Woda do spożycia przez ludzi**	Mętność Zakres: (0,20 – 20) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09
	Indeks nadmanganianowy (utlenialność) Zakres: (1,1 – 10) mg/l O_2 Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001
	Stężenie manganu Zakres: (15 – 1000) µg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-92/C-04590/03
	pH Zakres: 4,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (147 – 2060) µS/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Stężenie jonu amonowego Zakres: (0,15 – 2,6) mg/l 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 − 5000) µg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06
	Stężenie chlorków Zakres: (5,0 – 400) mg/l Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-ISO 9297:1994
	Stężenie azotanów Zakres: (0,44 − 110)mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576/08
	Stężenie azotynów Zakres: (0,020 − 0,80) mg/l 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
	Stężenie glinu Zakres: (60 – 600) µg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-92/C-04605/02
	Barwa Zakres: (5 – 70) mg/l Pt Metoda wizualna	PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06

Wersja strony: A

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
Woda na pływalniach	Stężenie chloru wolnego Zakres: (0,05 – 2,00) mg/l Cl_2 (0,0 – 4,0) mg/l Cl_2 Metoda kolorymetryczna	PB-29 wydanie 1 z dnia 11.08.2022 r. Aplikacja HACH: Metoda 8021
	Stężenie chloru ogólnego Zakres: (0,05 – 2,00) mg/l Cl_2 (0,0 – 4,0) mg/l Cl_2 Metoda kolorymetryczna	PB-29 wydanie 1 z dnia 11.08.2022 r. Aplikacja HACH: Metoda 8167
	Stężenie chloru związanego (z obliczeń)	PB-29 wydanie 1 z dnia 11.08.2022 r. Aplikacja HACH: Metoda 8021 i Metoda 8167
	Potencjał utleniająco-redukujący (redoks) wzgl. Ag/AgCl 3,5 mol KCl Zakres: (223 – 900) mV Metoda potencjometryczna	PB-30 wydanie 1 z dnia 15.09.2022 r.
Woda **Woda do spożycia przez ludzi**	Zapach Liczba progowa zapachu TON Zakres: (1 – 4) Metoda pełna, uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony	PN-EN 1622:2006
	Smak Liczba progowa smaku TFN Zakres: (1 – 4) Metoda pełna, uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony	
	Liczba bakterii grupy coli i E. 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
	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22 ºC Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36 ºC Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	Liczba Clostridium perfingens (łącznie ze sporami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej Matryca A: Procedura 5 (pożywka A), 7 (pożywka C-GVPC)	PN-EN ISO 11731:2017-08 + Ap1:2019-12
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej Matryca B: Procedura 7 (pożywka C–GVPC)	

Wersja strony: A

ODDZIAŁ LABORATORYJNY Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń ul. Moniuszki 25, 41-902 Bytom		
Przedmiot badań / wyrób	**Rodzaj działalności/ badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Biologiczne wskaźniki kontroli skuteczności sterylizacji Sporal A	Obecność drobnoustroju wskaźnikowego Geobacillus stearothermophilus Metoda hodowlana	PB-09 wydanie 2 z dnia 12.12.2022 r. Na podstawie instrukcji producenta testów
Biologiczne wskaźniki kontroli skuteczności sterylizacji Sporal S	Obecność drobnoustroju wskaźnikowego Bacillus subtilis Metoda hodowlana	
Kał **Wymaz z kału** **Wymaz z odbytu**	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella i Shigella Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-02 wydanie 4 z dnia 12.12.2022 r.
Kał **Wymaz z kału** **Wymaz z odbytu**	Obecność pałeczek Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-28 wydanie 2 z dnia 12.12.2022 r.

Wersja strony: A

Wykaz zmian
Zakresu Akredytacji Nr AB 532

Status zmian: wersja pierwotna – A

Zatwierdzam status zmian

p.o. KIEROWNIKA
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ CHEMICZNYCH

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

MARCIN BEKAS
dnia: 23.03.2023 r.