ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No AB 520

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

Wydanie/Issue 23 z/of 13.06.2023

AB 520	Nazwa i adres / Name and address **POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W DĄBROWIE GÓRNICZEJ** **ul. Dąbrowskiego 9 a** **41-300 Dąbrowa Górnicza**
Kod identyfikacyjny / Identification code *)	**Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:**
- C/22; C/28	- Badania chemiczne żywności, wody/ Chemical tests of food, water
- G/33	- Badania dotyczące inżynierii środowiska (środowiskowe i klimatyczne) – środowisko pracy (czynniki szkodliwe i uciążliwe – hałas, oświetlenie)/ Tests concerning environmental engineering (environmental and climatic) - working environment (harmful and nuisance factors – noise, lighting)
- K/3; K/22; K/28; K/29, K/57	- Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji i obrotu żywności/ Microbiological tests of biological items and materials for testing, food, water, drinking water objects from food production area
- N/22; N/28; N/57	- Badania właściwości fizycznych, żywności, wody, obiektów z obszaru produkcji i obrotu żywności/ Tests of physical properties of food, water, objects from food production area
- N/9/P	- Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek powietrza/ Tests of physical properties and sampling of air
- Q/22; Q/29	- Badania sensoryczne żywności, wody do spożycia przez ludzi/ Sensory tests of food, 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

KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 520 z dnia 12.04.2021 r.
Cykl akredytacji od 22.07.2020 r. do 04.08.2024 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 520 of 12.04.2021
Accreditation cycle from 22.07.2020 to 04.08.2024
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 Fizykochemicznych i Środowiskowych ul. Kościuszki 58, 42-500 Będzin		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Pieczywo	Wygląd zewnętrzny, ocena skórki, ocena miękiszu, smak i zapach Metoda opisowa, prosta	PN-A-74108:1996 pkt 2
Bułka tarta	Barwa, postać, zapach i smak Metoda opisowa, prosta	PN-A-74113:1997+Az1:1999 pkt 4.1 Załącznik A
Sałatki	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach i smak Metoda opisowa, prosta	PN-A-77750:1997
Warzywa i owoce marynowane	Wygląd, konsystencja, zapach i smak Metoda opisowa, prosta	PN-A-77806:1997 pkt 2.4.1, 2.4.4, 2.4.8, 3.2.2
Warzywa konserwowe	Wygląd (warzyw i zalewy), konsystencja, smak i zapach Metoda opisowa, prosta	PN-A-77807:1997+Az1:2004 pkt 2.3.2.4, 2.3.2.6, 2.3.2.10, 3.2.1
Groszek konserwowy	Barwa i wygląd ziaren groszku, wygląd zalewy, konsystencja, smak i zapach, jednolitość wielkości ziaren Metoda opisowa, prosta	PN-A-77803:2007
Wina i miody pitne	Barwa, klarowność, aromat i smak Zakres: (4-20) pkt Metoda punktowa	PN-90/A-79120/02
Soki	Zapach, smak, wygląd i barwa Metoda opisowa, prosta	PN-A-75951:1994 pkt 3.2, 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3 PN-A-75958:1996 pkt 3.2, 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3 PN-A-75959:1997 pkt 2.3.1, 3.2.2, 3.2.3, 3.2.4 PN-A-75965:1998 pkt 2.3.1, 3.2.2, 3.2.3
Oliwa z oliwek	Klarowność, barwa, zapach i smak Metoda opisowa, prosta	BN-91/8052-01 pkt 3.2.1 Załącznik A
Tłuszcze zwierzęce **Smalec**	Barwa, konsystencja, struktura, smak i zapach Metoda opisowa, prosta	PN-84/A-85803 pkt 2
Margaryny	Barwa, smakowitość, smarowność i rozpływalność w ustach 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
Sól spożywcza (chlorek sodu)	Wygląd, barwa, zapach i smak Metoda opisowa, prosta	PN-80/C-84081/11
Koncentraty spożywcze	Wygląd, barwa, zapach, konsystencja - przed przyrządzeniem Metoda opisowa, prosta Wygląd i barwa, zapach, konsystencja, smak – po przyrządzeniu Zakres: (1-5) pkt Metoda punktowa	PN-A-79011-2:1998 pkt 2.2 + Az1:2000

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Liczba kwasowa Zakres: (0,06 – 2) mg/g Metoda miareczkowa Kwasowość (z obliczeń)	PN-EN ISO 660:2021-03, pkt. 9.1.
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,70 − 20,0) meq/kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
Sól spożywcza	Zawartość jodku potasowego Zakres: (3,3 − 45,8) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	OL/FŚ-PB-08 wydanie 2 z dnia 04.01.2021 r.
	Zawartość żelazocyjanku potasu Zakres: (4 − 50) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	OL/FŚ-PB-07 wydanie 2 z dnia 04.01.2021 r.
Preparaty do początkowego i dalszego żywienia niemowląt **Produkty zbożowe przetworzone i inna żywność dla dzieci** **Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego** **Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała** **Żywność dla sportowców, Suplementy diety** **Wyroby garmażeryjne mięsne i mączne** **Koncentraty spożywcze, posiłki**	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 12,9) % Metoda wagowa	OL/FŚ-PB-03 wydanie 2 z dnia 04.01.2021 r.
	Zawartość wody Zakres: (0,1 − 89,2) % Metoda wagowa	OL/FŚ-PB-01 wydanie 2 z dnia 04.01.2021 r.
	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,1 − 1,5) % Metoda wagowa	OL/FŚ-PB-02 wydanie 2 z dnia 04.01.2021 r.
	Wartość kaloryczna Węglowodany (z obliczeń)	OL/FŚ-PB-04 wydanie 2 z dnia 04.01.2021 r.
	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,1 − 12,2) % Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	OL/FŚ-PB-06 wydanie 2 z dnia 04.01.2021 r.
Przetwory zbożowe	Zanieczyszczenia mineralne i organiczne Metoda wagowa	PN-74/A-74016 pkt 2.6
Środki spożywcze oraz zmiotki i wytrzepki	Obecność zanieczyszczeń biologicznych Metoda wizualna	OL/FŚ-PB-05 wydanie 2 z dnia 04.01.2021 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	Barwa Zakres: (1 − 50) mg/l Pt Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06 metoda C
	Mętność Zakres: (0,1 − 800) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09
	pH Zakres: 4 – 10 Metoda potencjometryczna	OL/FŚ-PB-13 wydanie 2 z dnia 04.01.2021 r.
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (50 − 2500) µS/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Stężenie azotu amonowego Zakres: (0,06 − 3,0) mg/l N_{NH4} Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04576-4:1994
	Stężenie amoniaku Stężenie jonu amonowego (z obliczeń)	
	Stężenie azotu azotynowego Zakres: (0,002 − 0,50) mg/l N_{NO2} Metoda spektrofotometryczna	OL/FŚ-PB-12 wydanie 2 z dnia 04.01.2021 r.
	Stężenie azotynów (z obliczeń)	
	Stężenie azotu azotanowego Zakres: (0,02 − 20,0) mg/l N_{NO3} Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576.08
	Stężenie azotanów (z obliczeń)	
	Stężenie chlorków Zakres: (6,0− 400) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 9297:1994
	Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (twardość ogólna) Zakres: (4,0− 600) mg/l $CaCO_3$ Metoda miareczkowa	PN-ISO 6059:1999
	Stężenie żelaza Zakres: (40 – 4000) µg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001
	Stężenie wapnia Zakres: (1,57 − 160) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 6058:1999
	Stężenie magnezu (z obliczeń)	PN-C-04554-4:1999 Załącznik A
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba progowa zapachu TON Zakres: (1 - 4) Metoda uproszczona i pełna, parzysta, wybór niewymuszony Liczba progowa smaku TFN Zakres: (1 - 4) Metoda uproszczona i pełna, parzysta, wybór niewymuszony	OL/FŚ-PB-10 wydanie 2 z dnia 04.01.2021 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda na pływalniach	Stężenie chloru wolnego Zakres: (0,1 - 1,8) mg/l Stężenie chloru ogólnego: Zakres: (0,1 – 1,2) mg/l Stężenie chloru związanego (z obliczeń) Metoda kolorymetryczna	OL/FŚ-PB-17 wydanie 2 z dnia 04.01.2021 r.
	Potencjał oksydoredukcyjny redox Zakres: (200 – 1000) mV Metoda potencjometryczna	OL/FŚ-PB-16 wydanie 2 z dnia 04.01.2021 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Środowisko pracy **− hałas**	Równoważny poziom dźwięku A Maksymalny poziom dźwięku A Zakres: (40 − 135) dB Szczytowy poziomu dźwięku C Zakres: (40 − 138) dB Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-N-01307:1994 PN-EN ISO 9612:2011 z wyłączeniem metody obejmującej Strategię 2 i Strategię 3 – punkt 10 i punkt 11
	Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do: - 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy - przeciętnego tygodniowego wymiaru czasu pracy (z obliczeń)	
Środowisko pracy **− oświetlenie elektryczne we wnętrzach**	Natężenie oświetlenia Zakres: (5 – 10 000) lx Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-83/E-04040.03
	Równomierność oświetlenia (z obliczeń)	

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Mikrobiologicznych, Chorób Zakaźnych i Zakażeń ul. Kościuszki 58, 42-500 Będzin		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Mleko i przetwory mleczne **Wyroby garmażeryjne** **Wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **Zioła i przyprawy** **Mięso i przetwory mięsne** **Drób produkty drobiarskie** **Jaja i produkty jajeczne** **Ryby i ich przetwory** **Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne** **Owoce i warzywa i ich przetwory** **Kawa, herbata, kakao** **Żywność dla określonych grup** **Suplementy diety**	Obecność Salmonella spp. do 25 g lub 25 ml Metoda hodowlana potwierdzona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + Ap1:2020-09
	Obecność Listeria monocytogenes do 25 g lub 25 ml Metoda hodowlana potwierdzona ~~z~~ testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczne **Wyroby garmażeryjne** **Wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **Zioła i przyprawy** **Mięso i przetwory mięsne** **Drób produkty drobiarskie** **Jaja i produkty jajeczne** **Ryby i ich przetwory** **Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne** **Owoce i warzywa i ich przetwory** **Kawa, herbata, kakao** **Żywność dla określonych grup** **Suplementy diety**	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +A1:2022-06
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (S. aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda **Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi**	Obecność i liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-ISO 9308-1:1999
	Obecność i liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	
	Obecność i liczba enterokoków (paciorkowców kałowych) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba kolonii na agarze odżywczym w temp. 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba kolonii na agarze odżywczym w temp. 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Obecność i liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda filtracji membranowej	Metodyka PZH ZHK 2007
	Obecność i liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+ A1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	
	Liczba bakterii Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 1jtk / 100 ml, 1000 ml Metoda filtracji membranowej Matryca A, Procedura 5 (BCYE) Matryca A, Procedura 7 (GVPC)	PN-EN ISO 11731:2017-08+ Ap1:2019-12

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kał **Wymaz z odbytu**	Obecność pałeczek Salmonella i Shigella Metoda hodowlana potwierdzona testami biochemicznymi i serologicznymi	OL/CHZ-PB-06 wydanie 3 z dnia 23.05.2022 r.
Biologiczny wskaźnik procesu sterylizacji Sporal A	Obecność drobnoustrojów wskaźnikowych Geobacillus stearothermophilus Metoda hodowlana	OL/CHZ-PB-10 wydanie 2 z dnia 23.05.2022 r.
Biologiczny wskaźnik procesu sterylizacji Sporal S	Obecność drobnoustrojów wskaźnikowych Bacillus subtilis Metoda hodowlana	OL/CHZ-PB-10 wydanie 2 z dnia 23.05.2022 r.

Wersja strony: A

Wykaz zmian
Zakresu Akredytacji Nr AB 520

Status zmian: wersja pierwotna – A

Zatwierdzam status zmian

KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HANNA TUGI
dnia: 13.06.2023 r.