# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO
## SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
## Nr/No. AB 560

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

Wydanie/Issue 20 z/of 23.10.2023

| AB 560 | Nazwa i adres / Name and address<br>**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W CIECHANOWIE**<br>**ODDZIAŁ LABORATORYJNY**<br>**ul. Sienkiewicza 27**<br>**06-400 Ciechanów** |
|---|---|

| Kod identyfikacyjny / Identification code *) | Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item: |
|---|---|
| **C/22** | Badania chemiczne żywności / Chemical tests of food, |
| **C/28** | Badania chemiczne wody / Chemical tests of water, |
| **C/29** | Badania chemiczne wody do spożycia przez ludzi / Chemical tests of drinking water |
| **C/33/P** | Badania chemiczne i pobieranie próbek – środowisko pracy (czynniki szkodliwe – powietrze) / Chemical tests and sampling - working environment (harmful factors – air), |
| **D/3** | Badania kliniczne, medyczne i weterynaryjne obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań / Clinical, medical and veterinary tests of biological items and materials for testing |
| **G/33** | Badania dotyczące inżynierii środowiska (środowiskowe i klimatyczne) – środowisko pracy (czynniki szkodliwe i uciążliwe – hałas, drgania, mikroklimat, oświetlenie) / Tests concerning environmental engineering (environmental and climatic) – working environment (harmful and nuisance factors – noise, vibration, microclimate, lighting) |
| **K/3** | Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań / Microbiological tests of biological items and materials for testing, |
| **K/22** | Badania mikrobiologiczne żywności / Microbiological tests of food, |
| **K/28** | Badania mikrobiologiczne wody / Microbiological tests of water |
| **K/29** | Badania mikrobiologiczne wody do spożycia przez ludzi/ Microbiological tests of drinking water |
| **N/22** | Badania właściwości fizycznych żywności / Tests of physical properties of food |
| **N/28** | Badania właściwości fizycznych wody / Tests of physical properties of water |
| **N/29** | Badania właściwości fizycznych wody do spożycia przez ludzi / Tests of physical properties of drinking water |
| **N/33/P** | Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek – środowisko pracy (czynniki szkodliwe - powietrze) / Tests of physical properties and sampling - working environment (harmful factors – air) |
| **Q/28** | Badania sensoryczne wody / Sensory tests of water |
| **Q/29** | Badania sensoryczne wody do spożycia przez ludzi / Sensory tests of drinking water |

Wersja strony /Page version: B

*) 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 EMISJI W ŚRODOWISKU**

**MARCIN BEKAS**

**Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 560 z dnia 10.10.2019 r.**
**Cykl akredytacji od 26.11.2020 r. do 21.12.2024 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 560 of 10.10.2019
Accreditation cycle from 26.11.2020 to 21.12.2024
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website *www.pca.gov.pl*

| Sekcja Laboratoryjna Higieny Komunalnej<br>ul. Sienkiewicza 27, 06-400 Ciechanów | | |
|---|---|---|
| **Przedmiot badań/wyrób** | **Rodzaj działalności/<br>badane cechy/metoda** | **Dokumenty odniesienia** |
| **Woda do spożycia przez ludzi** | Obecność obcego smaku<br>metoda jakościowa – prosty test opisowy<br>Liczba progowa smaku<br>Zakres: (1 - 8) TFN<br>Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony | PN-EN 1622:2006 |
| **Woda** | Obecność obcego zapachu<br>metoda jakościowa – prosty test opisowy<br>Liczba progowa zapachu<br>Zakres: (1 - 8) TON<br>Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony | PN-EN 1622:2006 |
| | Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu (twardość ogólna)<br>Zakres: (5 - 900) mg/l $CaCO_3$<br>Metoda miareczkowa | PN-ISO 6059:1999 |
| | Stężenie azotynów<br>Zakres: (0,020 - 0,82) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-EN 26777:1999 |
| | Stężenie jonu amonowego<br>Zakres: (0,13 - 1,80) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-C-04576-4:1994 |
| | Stężenie chlorków<br>Zakres: (5,0 - 280) mg/l<br>Metoda miareczkowa | PN-ISO 9297:1994 |
| | Stężenie żelaza ogólnego<br>Zakres: (30 - 2400) µg/l<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06 |
| | Barwa<br>Zakres: (3,0 - 70) mg/l Pt<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-EN ISO 7887:2012+Ap1:2015-06<br>Metoda C |
| **Woda na pływalniach** | Potencjał utleniająco-redukujący (redoks) wzgl. Ag/AgCl 3,5 mol KCl<br>Zakres: (260 - 850) mV<br>Metoda potencjometryczna | PB-HKL-30,<br>wydanie 2 z dnia 01.07.2021 r. |
| | Stężenie chloru wolnego<br>Zakres: (0,04 - 4,00) mg/l<br>Metoda kolorymetryczna | PB-HKL-31,<br>wydanie 2 z dnia 01.07.2021 r.<br>na podstawie testu Hach Lange metoda 8021 |
| | Stężenie chloru ogólnego<br>Zakres: (0,04 - 4,00) mg/l<br>Metoda kolorymetryczna | PB-HKL-31,<br>wydanie 2 z dnia 01.07.2021 r.<br>na podstawie testu Hach Lange metoda 8167 |
| | Stężenie chloru związanego (z obliczeń) | PB-HKL-31,<br>wydanie 2 z dnia 01.07.2021 r. |
| | Stężenie trihalometanów (THM)<br>Zakres:<br>Trichlorometan (2,5 - 100) µg/l<br>Tribromometan (2,5 - 100) µg/l<br>Dichlorobromometan (2,5 - 100) µg/l<br>Dibromochlorometan (2,5 - 100) µg/l<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów (GC-ECD) | PB-HKL-32,<br>wydanie 1 z dnia 18.09.2018 r. |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|---|
| **Woda, woda na pływalniach** | Indeks nadmanganianowy<br>Zakres: (0,50 - 10,0) mg/l $O_2$<br>Metoda miareczkowa | PN-EN ISO 8467:2001 |
| | Stężenie azotanów<br>Zakres: (0,9 - 110) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-82/C-04576/08 |
| | Mętność<br>Zakres: (0,20 - 100) NTU<br>Metoda nefelometryczna | PN-EN ISO 7027-1:2016-09 |
| | pH<br>Zakres: 4,0 - 12,5<br>Metoda potencjometryczna | PN-EN ISO 10523:2012 |
| **Woda** | Stężenie fluorków<br>Zakres: (0,20 - 3,0) mg/l<br>Metoda potencjometryczna | PN-78/C-04588.03 |
| | Stężenie boru<br>Zakres: (0,20 - 2,00) mg/l<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-75/C-04563/01 |
| | Stężenie cyjanków ogólnych<br>Zakres: (15 - 80) µg/l<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-80/C-04603.01 |
| | Stężenie siarczanów<br>Zakres: (10 - 500) mg/l<br>Metoda turbidymetryczna | PN-79/C-04566.10 |
| | Przewodność elektryczna właściwa<br>Zakres: (150 - 12800) µS/cm<br>Metoda konduktometryczna | PN-EN 27888:1999 |
| | Stężenie chloru wolnego<br>Zakres: (0,04 - 2,00) mg/l<br>Metoda kolorymetryczna | PB-HKL-31,<br>wydanie 2 z dnia 01.07.2021 r.<br>na podstawie testu Hach Lange metoda 8021 |
| | Stężenie metali:<br>Cd, Pb, Ni, Cr, Cu, As, Sb, Se, Al, Mn<br>Zakres:<br>Kadm - (0,5 - 5) µg/l<br>Ołów - (2,5 - 25) µg/l<br>Nikiel - (2,5 - 25) µg/l<br>Chrom - (5 - 50) µg/l<br>Miedź - (5 - 50) µg/l<br>Arsen - (1 - 20) µg/l<br>Antymon - (1 - 10) µg/l<br>Selen - (1 - 10) µg/l<br>Glin - (20 - 200) µg/l<br>Mangan - (5 - 300) µg/l<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PN-EN ISO 15586:2005 |
| | Stężenie sodu<br>Zakres: (0,1 - 50) mg/l<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | PN-ISO 9964-1:1994 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|---|
| **Woda** | Stężenie łatwo lotnych chlorowcopochodnych węglowodorów<br>Zakres:<br>Trichlorometan (2,5 - 100) µg/l<br>Tribromometan (2,5 - 100) µg/l<br>Dichlorobromometan (2,5 - 100) µg/l<br>Dibromochlorometan (2,5 - 100) µg/l<br>1,2 dichloroetan (1,0 - 20) µg/l<br>Trichloroeten (0,5 - 20) µg/l<br>Tetrachloroeten (0,5 - 20) µg/l<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów (GC-ECD) | PB-HKL-32,<br>wydanie 1 z dnia 18.09.2018 r. |
| | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 6222:2004 |
| | Liczba Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda filtracji membranowej | PN-EN ISO 16266:2009 |
| | Liczba enterokoków kałowych<br>Metoda filtracji membranowej | PN-EN ISO 7899-2:2004 |
| | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich<br>Metoda filtracji membranowej | Metodyka PZH ZHK:2007 |
| | Liczba bakterii z rodzaju Legionella<br>Metoda filtracji membranowej<br>Matryca A:<br>Procedura 5 (pożywka A), 7 (pożywka C – GVPC)<br>Matryca B:<br>7 (pożywka C – GVPC)<br>Zakres: od 1 jtk/100 ml, 1/1000 ml | PN-EN ISO 11731:2017-08<br>+Ap1:2019-12 |
| | Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (Clostridia)<br>Metoda filtracji membranowej | PN-EN 26461-2:2001 |
| | Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>+A1:2017-04 |
| | Liczba Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej | |
| | Liczba Clostridium perfringens<br>Metoda filtracji membranowej | PN-EN ISO 14189:2016-10 |
| **Woda powierzchniowa** | Najbardziej prawdopodobna liczba E. coli<br>Metoda zminiaturyzowana (NPL) | PN-EN ISO 9308-3:2002 |
| | Najbardziej prawdopodobna liczba enterokoków kałowych<br>Metoda zminiaturyzowana (NPL) | PN-EN ISO 7899-1:2002 |

Wersja strony: A

| **Sekcja Laboratoryjna Higieny Pracy**<br>ul. Sienkiewicza 27, 06-400 Ciechanów | | |
|---|---|---|
| **Przedmiot badań/wyrób** | **Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda** | **Dokumenty odniesienia** |
| **Środowisko pracy**<br>**- powietrze** | Pobieranie próbek do oceny narażenia zawodowego na:<br>- pyły przemysłowe<br>frakcja wdychalna<br>frakcja respirabilna<br>Metoda dozymetrii indywidualnej | PN-Z-04008-7:2002+Az1:2004 |
| | Pobieranie próbek do oceny narażenia zawodowego na:<br>- substancje organiczne, w tym<br>frakcja wdychalna<br>- substancje nieorganiczne, w tym<br>frakcja wdychalna<br>frakcja respirabilna<br>- metale i ich związki, w tym<br>frakcja wdychalna<br>frakcja respirabilna<br>Metoda dozymetrii indywidualnej<br>Metoda stacjonarna | |
| | Wskaźnik narażenia<br>(z obliczeń) | |
| | Stężenie pyłowych czynników szkodliwych – frakcja wdychalna<br>- Apatyty i fosforyty<br>- Cement portlandzki<br>- Ditlenek tytanu<br>- Grafit naturalny<br>- Grafit syntetyczny<br>- Kaolin<br>- Krzemionka bezpostaciowa i syntetyczna<br>- Pyły drewna<br>- Pyły mąki<br>- Pyły niesklasyfikowane ze względu na toksyczność<br>- Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów pyłów drewna oraz mąki<br>- Siarczan (VI) wapnia (gips)<br>- Sadza techniczna<br>- Talk<br>- Węgiel (kamienny, brunatny)<br>- Węglan magnezu wapnia (dolomit)<br>- Węglik krzemu, niewłóknisty<br>Zakres: (0,10 - 41,7) mg/m$^3$<br>Metoda grawimetryczna | PN-Z-04507:2022-05<br>PN-Z-04507:2022-05/Ap1:2022-08 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|---|
| **Środowisko pracy - powietrze** | Stężenie pyłowych czynników szkodliwych – frakcja respirabilna<br>- Apatyty i fosforyty<br>- Cement portlandzki<br>- Grafit naturalny<br>- Krzemionka bezpostaciowa i syntetyczna<br>- Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki<br>- Talk<br>- Węgiel (kamienny, brunatny)<br>Zakres: (0,10 - 6,3) mg/m$^3$<br>Metoda grawimetryczna | PN-Z-04508:2022-05<br>PN-Z-04508:2022-05/Ap1:2022-08 |
| | Stężenie tlenku węgla, tlenku azotu i ditlenku azotu<br>Zakres:<br>CO - (3,48 - 150) mg/m$^3$<br>NO - (0,25 - 7,5) mg/m$^3$<br>$NO_2$ - (0,38 - 2,87) mg/m$^3$<br>Metoda elektrochemiczna | PB-HPL-03,<br>wydanie 2 *z* dnia 10.04.2013 r. |
| | Stężenie amoniaku<br>Zakres: (1,1 - 42) mg/m$^3$<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-71/Z-04041 |
| **Środowisko pracy - powietrze** | Stężenie manganu i jego związków nieorg. w przeliczeniu na Mn<br>- frakcja wdychalna<br>- frakcja respirabilna<br>Zakres: (0,004 - 0,31) mg/m$^3$<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | PN-Z-04472:2015-10+Ap1:2015-12 |
| | Stężenie tlenków żelaza – w przeliczeniu na Fe<br>- frakcja wdychalna<br>- frakcja respirabilna<br>Zakres: (0,063 - 15,15) mg/m$^3$<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | PN-Z-04469:2015-10 |
| **Środowisko pracy − oświetlenie elektryczne we wnętrzach** | Natężenie oświetlenia<br>Zakres: (5 - 5000) lx<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia | PN-83/E-04040.03 |
| | Równomierność oświetlenia (z obliczeń) | |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|---|
| **Środowisko pracy – mikroklimat gorący** | Temperatura powietrza<br>Zakres: (10 - 30) °C<br>Temperatura wilgotna naturalna<br>Zakres: (10 - 40) °C<br>Temperatura poczernionej kuli<br>Zakres: (10 - 40) °C<br>Prędkość powietrza<br>Zakres: (0,15 - 1) m/s<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia | PN-EN ISO 7243:2018-01<br>PN-EN ISO 7243:2018-01/Ap2:2020-04 |
| | Wskaźnik WBGT<br>Wskaźnik $WBGT_{eff}$<br>(z obliczeń) | |
| **Środowisko pracy − drgania mechaniczne działające na organizm człowieka przez kończyny górne** | Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań<br>Zakres: (0,2 - 100) $ms^{-2}$<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia | PN-EN ISO 5349-1:2004<br>PN-EN ISO 5349-2:2004+A1:2015-11 |
| | Ekspozycja dzienna, wyrażona w postaci równoważnej energetycznie dla 8-godzin działania sumy wektorowej skutecznych, skorygowanych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych ($a_{hwx}$, $a_{hwy}$, $a_{hwz}$)<br>Ekspozycja trwająca 30 minut i krócej, wyrażona w postaci sumy wektorowej skutecznych, ważonych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych ($a_{hwx}$, $a_{hwy}$, $a_{hwz}$)<br>(z obliczeń) | |
| **Środowisko pracy − drgania mechaniczne o ogólnym działaniu na organizm człowieka** | Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań<br>Zakres: (0,06 - 100) $ms^{-2}$<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia | PN-EN 14253+A1:2011 |
| | Ekspozycja dzienna, wyrażona w postaci równoważnego energetycznie dla 8-godzin działania skutecznego, skorygowanego częstotliwościowo przyspieszenia drgań, dominującego wśród przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych z uwzględnieniem właściwych współczynników ($1.4a_{wx}$, $1.4a_{wy}$, $a_{wz}$)<br>Ekspozycja trwająca 30 minut i krócej, wyrażona w postaci skutecznego, ważonego częstotliwościowo przyspieszenia drgań, dominującego wśród przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych z uwzględnieniem właściwych współczynników ($1.4a_{wx}$, $1.4a_{wy}$, $a_{wz}$)<br>(z obliczeń) | |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|---|
| **Środowisko pracy**<br>**- hałas** | Równoważny poziom dźwięku A<br>Maksymalny poziom dźwięku A<br>Zakres: (40 - 136) dB<br>Szczytowy poziom dźwięku C<br>Zakres: (40 – 136) dB<br>Metoda pomiarowa bezpośrednia | PN-N-01307:1994<br>PN-EN ISO 9612:2011<br>z wyłączeniem metody obejmującej Strategię 2 – p. 10 i Strategię 3 – pkt. 11 |
| | Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do:<br>- 8 godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy<br>- przeciętnego tygodniowego wymiaru czasu pracy<br>(z obliczeń) | |

Wersja strony: A

| Sekcja Laboratoryjna Higieny Żywności<br>ul. Sienkiewicza 27, 06-400 Ciechanów | | |
|---|---|---|
| **Przedmiot badań/wyrób** | **Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda** | **Dokumenty odniesienia** |
| **Owoce,<br>Warzywa i ich przetwory** | Zawartość azotanów i azotynów<br>Zakres:<br>$NO_3$ (11,2 - 7000) mg/kg<br>$NO_2$ (0,75 - 15) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-92/A-75112 |
| **Przetwory warzywne, przetwory owocowe, koncentraty, wyroby garmażeryjne, tłuszcze roślinne, majonezy, musztardy, sosy, produkty mleczarskie, napoje bezalkoholowe** | Zawartość kwasu sorbowego<br>Zakres: (10 - 2000) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-90/A-75101/25 |
| **Przetwory warzywne, przetwory owocowe, koncentraty, wyroby garmażeryjne, majonezy, musztardy, sosy, ocet, grzyby i przetwory grzybowe** | Zawartość ditlenku siarki<br>Zakres: (9,0 - 4000) mg/kg<br>Metoda miareczkowa | PN-90/A-75101/23 pkt.3 |
| **Przetwory warzywne, koncentraty, wyroby garmażeryjne, majonezy , sosy, napoje bezalkoholowe, owoce i przetwory owocowe** | Zawartość kwasu benzoesowego<br>Zakres: (40,0 - 5000) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-90/A-75101/24 pkt.3 |
| **Oleje i tłuszcze roślinne, tłuszcze zwierzęce z wyjątkiem tłuszczów pochodzących z mleka** | Liczba kwasowa<br>Zakres: (0,06 - 75) mg/g KOH<br>Metoda miareczkowa | PN-EN ISO 660:2021-03<br>bez pkt.9.1 i 9.2 |
| | Liczba nadtlenkowa<br>Zakres: (0,1 - 90,0) milirównoważników aktywnego tlenu/kg<br>Metoda miareczkowa | PB-HZL-11,<br>wydanie 3 *z* dnia 08.04.2013 r. |
| **Pieczywo, mąka, bułka tarta** | Kwasowość<br>Zakres: (0,2 - 40) °<br>Metoda miareczkowa | PN-A-74108:1996 pkt.3.4 |
| **Przetwory mięsne** | Zawartość azotanów i azotynów<br>Zakres: (5,7 - 400) mg/kg<br>Metoda spektrofotometryczna | PB-HZL-03,<br>wydanie 3 *z* dnia 08.04.2013 r. |
| **Mięso i przetwory mięsne, ryby i przetwory rybne, mleko i przetwory mleczne, owoce i przetwory owocowe, warzywa i przetwory warzywne, zboża i przetwory, grzyby i przetwory grzybowe, napoje bezalkoholowe, koncentraty spożywcze, wyroby cukiernicze, zioła i przyprawy, wyroby garmażeryjne, kawa i herbata, żywność mrożona, majonezy, musztardy, sosy tłuszcze, suplementy diety, substancje dodatkowe, napoje alkoholowe** | Zawartość kadmu i ołowiu<br>Zakres:<br>Cd - (0,0025 - 2,0) mg/kg<br>Pb - (0,005 - 5,0) mg/kg<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | PN-EN 14082:2004 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|---|
| **Mięso i produkty mięsne;**<br>**Mleko i produkty mleczne**<br>**Napoje bezalkoholowe, soki**<br>**Owoce, warzywa i przetwory**<br>**Ryby i przetwory rybne**<br>**Wyroby cukiernicze i ciastkarskie**<br>**Kawa, herbata i kakao**<br>**Koncentraty spożywcze**<br>**Surowce zielarskie i przyprawy**<br>**Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety**<br>**Tłuszcze zwierzęce i roślinne**<br>**Zboża i przetwory zbożowo-mączne**<br>**Żywność mrożona**<br>**Wyroby garmażeryjne**<br>**Jaja i produkty jajeczne** | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębny) | PN-EN ISO 4833-1:2013-12<br>+A1:2022-06 |
| | Obecność Listeria monocytogenes<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-EN ISO-11290-1:2017-07 |
| | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04<br>+A1:2020-09 |
| | Liczba Escherichia coli β-glukuronidazo-dodatnich<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębny) | PN-ISO 16649-2:2004 |
| | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębny) | PN-ISO 4832:2007 |
| | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 6888-1:2022-03 |
| | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębny) | PN-EN ISO 6888-2:2022-03 |
| | Liczba Listeria monocytogenes<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO-11290-2:2017-07 |
| | Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 7932:2005 |
| | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębny) | PN-EN ISO 21528-2:2017-08 |
| **Mięso i produkty mięsne** | Liczba Campylobacter spp.<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 10272-2:2017-10 |

Wersja strony: A

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|---|
| **Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95:**<br>**Owoce, warzywa i przetwory**<br>**Mleko i produkty mleczne**<br>**Napoje bezalkoholowe, soki**<br>**Żywność mrożona** | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy) | PN ISO 21527-1:2009 |
| **Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95 :**<br>**Surowce zielarskie i przyprawy**<br>**Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety**<br>**Koncentraty spożywcze**<br>**Zboża i przetwory zbożowo-mączne**<br>**Tłuszcze zwierzęce i roślinne**<br>**Owoce (suszone)** | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy) | PN ISO 21527-2:2009 |
| **Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:**<br>**- wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem**<br>**- wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem** | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębny) | PN-EN ISO 4833-1:2013-12<br>+A1:2022-06 |
| | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04<br>+A1:2020-09 |
| | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębny) | PN-EN ISO 21528-2:2017-08 |

Wersja strony: A

| **Sekcja Laboratoryjna Epidemiologii**<br>ul. Sienkiewicza 27, 06-400 Ciechanów | | |
|---|---|---|
| **Przedmiot badań/wyrób** | **Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda** | **Dokumenty odniesienia** |
| **Kał, wymaz z odbytu** | Obecność i identyfikacja pałeczek Salmonella i Shigella u osób zdrowych<br>Metoda: hodowlano-biochemiczno-serologiczna | PB-EPL-02<br>wydanie 4 z dnia 20.09.2019 r. |
| | Obecność i identyfikacja pałeczek Salmonella i Shigella u ozdrowieńców, nosicieli, osób ze styczności i osób chorych<br>Metoda: hodowlano-biochemiczno-serologiczna | PB-EPL-04<br>wydanie 5 z dnia 20.09.2019 r. |
| **Kał** | Obecność i identyfikacja tlenowych pałeczek jelitowych od osób chorych<br>Metoda: hodowlano-biochemiczno-serologiczna | PB-EPL-09<br>wydanie 4 z dnia 20.09.2019 r. |
| **Szczep bakteryjny** | Identyfikacja serologiczna pałeczek Salmonella-Shigella<br>Metoda: odczyn aglutynacji szkiełkowej | PB-EPL-07<br>wydanie 3 *z* dnia 20.09.2019 r. |
| | Identyfikacja biochemiczna i serologiczna pałeczek Salmonella<br>Metoda: hodowlano-biochemiczno-serologiczna | PB-EPL-08<br>wydanie 4 z dnia 20.09.2019 r. |

Wersja strony: B

# Wykaz zmian
# Zakresu Akredytacji Nr AB 560

| Numer strony | Aktualna wersja strony | Zastępuje wersję strony | Data zmiany |
|---|---|---|---|
| **1/13** | **B** | **A** | **10.01.2024 r.** |
| **12/13** | **B** | **A** | **10.01.2024 r.** |

**Zatwierdzam status zmian**

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI BADAŃ EMISJI W ŚRODOWISKU**

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

**MARCIN BEKAS**
dnia: 10.01.2024 r.