ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No. AB 583

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

Wydanie/Issue 19 z/of 17.03.2023

AB 583	Nazwa i adres / Name and address **POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W TORUNIU** **ul. Szosa Bydgoska 1** **87-100 Toruń**
Kod identyfikacyjny / Identification code *)	**Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:**
– C/29/P	– Badania chemiczne i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi/ Chemical tests and sampling of drinking water
– C/22, C/28,	– Badania chemiczne żywności, wody/ Chemical tests of food, 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 – obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań/ Clinical, medical tests of biological items and materials for testing
– G/33	– Badania dotyczące inżynierii środowiska (środowiskowe i klimatyczne) – środowisko pracy (czynniki szkodliwe i uciążliwe – drgania, hałas, oświetlenie, mikroklimat)/ Tests concerning environmental engineering – working environment (harmful and nuisance factors – vibrations, noise, lighting, microclimate)

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 583 z dnia 21.02.2020r.
Cykl akredytacji od 03.02.2021 r. do 23.02.2025 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. 583 of 21.02.2020
Accreditation cycle from 03.02.2021 to 23.02.2025
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website *www.pca.gov.pl*

ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No. AB 583

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

Wydanie/Issue 19 z/of 17.03.2023

AB 583	Nazwa i adres / Name and address **POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W TORUNIU** **ul. Szosa Bydgoska 1** **87-100 Toruń**
Kod identyfikacyjny / Identification code *)	**Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:**
– K/28/P, K/29/P	– Badania mikrobiologiczne i pobieranie próbek wody, wody do spożycia/ Microbiological tests and sampling of water, drinking water
– K/3, K/22, K/31, K/57	– Badania mikrobiologiczne - obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań, gleby, żywności i obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of biological items and materials for testing; soil, food and objects from food production area
– N/29/P	– Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi, / Tests of physical properties and sampling of drinking water
– N/22, N/28	– Badania właściwości fizycznych żywności, wody/ Tests of physical properties od food, 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)

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 583 z dnia 21.02.2020r.
Cykl akredytacji od 03.02.2021 r. do 23.02.2025 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. 583 of 21.02.2020
Accreditation cycle from 03.02.2021 to 23.02.2025
The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website *www.pca.gov.pl*

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badania Żywności i Żywienia ul. Kopernika 9, 87-100 Toruń		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, suplementy diety, przetwory mleczne	Całkowita zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,1 – 98) % Metoda enzymatyczno-wagowa	PB-03/HŻ edycja 1 z dnia 06.01.2006
Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,1 – 15%) Metoda wagowa	PN-A-74039:1964 PN-A-74108:1996 pkt 3.6 PB-04/HŻ edycja 2 z dnia 19.12.2013
	Zawartość azotu Zakres: (0,1– 14,5)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka (z obliczeń)	PN-A-04018:1975
	Zawartość popiołu Zakres: (0,1 – 4) % Metoda wagowa	PN-ISO 2171:1994 PB-07/HŻ edycja 1 z dnia 06.12.2007
	Zawartość wody Zakres: (2,5 – 43)% Metoda wagowa Suchej masy (z obliczeń)	PN-ISO 712:2012 PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2 PN-ISO 6540:1994
	Zawartość cukrów Zakres: (0,5 – 10) % Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.7.3
	Zawartość chlorków w przeliczeniu na NaCl Zakres: (0,2 – 3,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt 3.5
	Kwasowość ogólna Zakres: (2,5 – 5) n^0 Metoda miareczkowa	PN-A-74108: 1996 pkt 3.4
	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10 – 100) mg/kg Metoda destylacyjna	PN-EN 1988-1:2001 PB-26/HŻ edycja 1 z dnia 19.08.2013

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 5)% Metoda wagowa	PB-04/HŻ edycja 2 z dnia 19.12.2013
	Zawartość azotu Zakres: (0,05 – 1,5)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka (z obliczeń)	PN-EN 12135:2001 PB-20/HŻ edycja 1 z dnia 04.05.2011
	Zawartość popiołu Zakres: (0,1 – 5) % Metoda wagowa	PN-A-75101-08:1990
	Zawartość suchej masy Zakres: (4,5 – 88)% Metoda wagowa Zawartość wody (z obliczeń)	PN-A-75101-03:1990
	Zawartość cukrów Zakres: (0,5-70) % Metoda miareczkowa	PB-08/HŻ edycja 1 z dnia 28.12.2007
	Zawartość chlorków w przeliczeniu na NaCL Zakres: (0,1 – 5,8) % Metoda miareczkowa	PN-A-75101-10:1990
	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na użyty kwas Zakres: (0,1 – 6)% Metoda miareczkowa	PN-A-75101-04:1990
	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10 – 2500) mg/kg Metoda destylacyjna	PN-A-75101-23:1990
	Zawartość ekstraktu całkowitego Zakres: (0,2 – 75)% Metoda refraktometryczna	PN-A-75101-02:1990
	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,04 – 4)% Metoda piknometryczna	PN-A-75101-09:1990
	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych Zakres: (0,01 – 0,04) % Metoda wagowa	PN-A-75101-18:1990
	pH Zakres: 2,5 – 5,5 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999 PN-A-75101-06:1990

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Zawartość suchej masy Zakres: (35 – 99)% Metoda wagowa Zawartość wody (z obliczeń)	PN-A-88027:1984 PN-A-74252:1998
	Zawartość popiołu Zakres: (0,1 – 11)% Metoda wagowa	PN-A-88022:1959
	Zawartość azotu Zakres: (0,05 – 4)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka (z obliczeń)	PB-20/HŻ edycja 1 z dnia 04.05.2011r
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 60)% Metoda wagowa	PN-A-88021:1971 PN-A-74252:1998
	Zawartość cukrów Zakres: (10 – 72)% Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998
	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,04 – 15)% Metoda piknometryczna	PN-A-88026:1981
	pH Zakres: 6,5 – 7,5 Metoda potencjometryczna	PN-A-88024:1979
Ryby i przetwory rybne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 25)% Metoda wagowa	PN-A-86734:1967
	Zawartość azotu Zakres: (1 – 4,5)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka (z obliczeń)	PN-A-04018:1975 PB-20/HŻ edycja 1 z dnia 04.05.2011
Wyroby garmażeryjne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,6 – 40)% Metoda wagowa	PN-A-82100:1985 pkt 2.3.2
	Zawartość azotu Zakres: (0,05 – 4,8)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka (z obliczeń)	PN-A-82100:1985 pkt 2.4
	Zawartość wody Zakres: (35,00 – 90,40)% Metoda wagowa	PN-A-82100:1985 pkt 2.2.1
	Zawartość popiołu Zakres: (0,43 – 3,73)% Metoda wagowa	PB-07/HŻ edycja 1 z dnia 06.12.2007
	Zawartość chlorków w przeliczeniu na NaCl Zakres: (0,28 – 5,71)% Metoda miareczkowa	PN-A-82100:1985 pkt 2.7
	Zawartość cukrów Zakres: (0,5 – 10)% Metoda miareczkowa	PN-A-82100:1985 pkt 2.5
	Całkowita zawartość błonnika pokarmowego Zakres: (0,5 – 9,5) % Metoda enzymatyczno-wagowa	PB-03/HŻ edycja 1 z dnia 06.01.2006

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczne	Zawartość azotanów Zakres: (5,0 – 540) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 40)% Metoda wagowa	PB-04/HŻ edycja 2 z dnia 19.12.2013
	Zawartość azotu Zakres: (0,2 – 12,5)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka (z obliczeń)	PN-A-04018:1975 PN-IS0 8968-1:2004 PN-A-86232 p.3.9
	Zawartość popiołu Zakres: (0,7 – 9) % Metoda wagowa	PB-07/HŻ edycja 1 z dnia 06.12.2007
	Zawartość wody Zakres: (1,5 – 90)% Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PB-06/HŻ edycja 1 z dnia 06.12.2007
	Zawartość cukrów Zakres: (0,5 – 65)% Metoda miareczkowa	PB-08/HŻ edycja 1 z dnia 28.12.2007
	Kwasowość Zakres: (0,35 – 42) SH^{O} Metoda miareczkowa	PN-A-86030:1978 pkt 3.3
	pH Zakres: 3,5 – 4,5 Metoda potencjometryczna	PN-A-86130:1975
Koncentraty, majonezy, musztardy, sosy	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 80)% Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 pkt 5.3 PN-A-79011-4:1998 PB-04/HŻ edycja 2 z dnia 19.12.2013
	Zawartość azotu Zakres: (0,05 – 4,0)% Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka (z obliczeń)	PN-A-04018:1975 PB-20/HŻ edycja 1 wydanie z dnia 04.05.2011 r.
	Zawartość wody Zakres: (2,5 – 81)% Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-A-86950:1995 PN-A-79011-3:1998 PB-06/HŻ edycja 1 z dnia 06.12.2007
	Zawartość popiołu Zakres: (0,1 – 3) % Metoda wagowa	PN-A-86950:1995 PB-07/HŻ edycja 1 z dnia 06.12.2007

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość azotanów Zakres: (5,0 – 250) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-A-82114:1974 PB-13/HŻ edycja 1 z dnia 24.01.2012
	Zawartość azotynów Zakres: (1,0 – 100) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	
	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 40) % Metoda wagowa	PN-ISO 1444:2000 PB-04/HŻ edycja 2 z dnia 19.12. 2013
	Zawartość azotu Zakres: (1,0– 4,8) % Metoda miareczkowa (Kjeldahla) Zawartość białka (z obliczeń)	PN-A-04018:1975 PB-20/HŻ edycja 1 z dnia 04.05.2011
	Zawartość popiołu Zakres: (0,1 – 4) % Metoda wagowa	PN-ISO 936:2000
	Zawartość wody Zakres:(35 – 85)% Metoda wagowa Zawartość suchej masy (z obliczeń)	PN-ISO 1442:2000
	Zawartość fosforu całkowitego Zakres: (0,02 – 0,80) % Metoda wagowa	PN-ISO 2294:1999
	Zawartość fosforu dodanego w przeliczeniu na P_2O_5 (z obliczeń)	PN-A-82060:1999
	Zawartość chlorków w przeliczeniu na NaCl Zakres: (0,2 – 6,0) % Metoda miareczkowa	PN-A-82112:1973 pkt 2.2
	Zawartość azotanów Zakres: (20 – 300) mg/kg Metoda chromatografii jonowej (IC)	PN-EN 12014-4:2006 PN-EN 12014-4:2006/ Ap1:2007
	Zawartość azotynów Zakres: (10 – 100) mg/kg Metoda chromatografii jonowej (IC)	
Napoje bezalkoholowe	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na użyty kwas Zakres: (0,5 – 20) % Metoda miareczkowa	PN-A-79033:1985 pkt 3.8.2.
	Zawartość ekstraktu całkowitego Zakres: (0,2 – 15) % Metoda refraktometryczna	PN-A-79033:1985 pkt 3.6.1

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby winiarskie	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na użyty kwas Zakres: (0,1-9,0) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25.06.2022 (Dz.U. 2022, poz.1469)
	Zawartość cukrów Zakres: (0,5-300,0) g/l Metoda miareczkowa	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25.06.2022 (Dz.U. 2022, poz.1469)
	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10- 300) mg/l Metoda destylacyjna	PB-26/HŻ edycja 1 z dnia 19.08.2013
	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10-300) mg/l Metoda miareczkowa	PN-A-79120-10:1990
	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (9 – 19)% Metoda piknometryczna	PN-A-79120-04:1990
	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0,5-20) % obj. Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25.06.2022 (Dz.U. 2022, poz.1469)
	Gęstość Zakres: (0,90-1,10) g/ml Metoda oscylometryczna	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25.06.2022 (Dz.U. 2022, poz.1469)
	Zawartość ekstraktu ogólnego Metoda obliczeniowa	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25.06.2022 (Dz.U. 2022, poz.1469)
Spirytus	Gęstość i moc roztworów wodnych alkoholu etylowego Zakres: (85 – 99) % Metoda piknometryczna	PN-A-79528:1993
	Moc Zakres: (70-99) % obj. Metoda oscylometryczna	PN-A-79528-3:2007
Wyroby spirytusowe gatunkowe	Gęstość i moc roztworów wodnych alkoholu etylowego Zakres (20 – 80) % Metoda piknometryczna	PN-A-79529-4:2005
Wyroby spirytusowe czyste, destylaty	Gęstość i moc roztworów wodnych alkoholu etylowego Zakres (0,04 – 99) % Metoda piknometryczna	PB-18/HŻ edycja 1 z dnia 15.10.2009

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje spirytusowe	Zawartość alkoholu metylowego, aldehydu octowego, octanu etylu, fuzli Zakres: • alkohol metylowy (0,30–1500) g/hl w alkoholu 100% • aldehyd octowy (0,3–500) g/hl w alkoholu 100% • octan etylu (0,5–500) g/hl w alkoholu 100% • alkohole wyższe (fuzle): - propan-1-ol - 2 metylopropan-1-ol - butan-1-ol - butan-2-ol - (2+3)metylobutan-1-ol (0,20–500) g/hl w alkoholu 100% Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo – jonizacyjną (GC-FID)	PB-16/HŻ/Al edycja 2 z dnia 21.09.2010
	Moc Zakres: (0,5-70) % obj. Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-4:2005
	Zawartość ekstraktu Zakres: (15-450) g/l Metoda obliczeniowa	PN-A-79529-5:2005, pkt. 5.7
	Gęstość Zakres: (0,90-1,15) g/ml Metoda oscylometryczna	PN-A-79529-4:2005
Koncentraty spożywcze **Mięso i produkty mięsne** **Mleko i produkty mleczne** **Owoce i warzywa i przetwory owocowo-warzywne oraz warzywno-mięsne** **Słodycze i wyroby cukiernicze** **Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **Zboża i przetwory zbożowe** **Żywność mrożona** **Wyroby garmażeryjne** **Drób i produkty drobiarskie** **Suplementy diety i odżywki**	Wartość energetyczna (z obliczeń)	PB-14/HŻ edycja 2 z dnia 03.12.2012 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.
Przetwory zbożowe, **Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne,** **Wyroby cukiernicze i ciastkarskie,** **Mleko i przetwory mleczne** **Wyroby garmażeryjne**	Węglowodany (z obliczeń)	PB-14/HŻ edycja 2 z dnia 03.12.2012 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory zbożowe, alkohole, owoce i przetwory owocowe, warzywa i przetwory warzywne, wyroby cukiernicze, mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, herbata, substancje dodatkowe	Zawartość arsenu Zakres: (0,020 – 3,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	PB-19/HŻ/AI edycja 1 z dnia 17.09.2010
Przetwory zbożowe, alkohole, owoce i przetwory owocowe, warzywa i przetwory warzywne, wyroby cukiernicze, mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, substancje dodatkowe	Zawartość metali Zakres: Ołów (0,02 – 0,50) mg/kg Kadm (0,005 – 0,50) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-02/HŻ/AI edycja 3 z dnia 02.02.2011
Przetwory zbożowe, alkohole, owoce i przetwory owocowe, warzywa i przetwory warzywne, wyroby cukiernicze, mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, grzyby	Zawartość rtęci Zakres: (0,01 – 0,30) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS)	PB-12/HŻ/AI edycja 1 z dnia 12.11.2008
Owoce i przetwory owocowe, warzywa i przetwory warzywne, wyroby cukiernicze, wyroby garmażeryjne, mleko i przetwory mleczne, alkohole, tłuszcze roślinne i mieszanki tłuszczowe, napoje i koncentraty spożywcze	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: ciekłe (1 – 500) mg/l gęste i stałe (10 – 2500) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PB-01/HŻ/AI edycja 2 z dnia 23.09.2004
	Zawartość kwasu benzoesowego Zakres: ciekłe (1 – 500) mg/l gęste i stałe (10 – 2500) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory zbożowe, alkohole, przetwory owocowe i warzywne, wyroby cukiernicze, wyroby garmażeryjne, przetwory mleczne, suplementy diety, napoje bezalkoholowe i koncentraty spożywcze	Zawartość sztucznych substancji słodzących Zakres: Sacharyna ciekłe (0,5 – 1000) mg/l gęste i stałe (1 – 3000) mg/kg acesulfam K ciekłe (0,5 – 1000) mg/l gęste i stałe (1 – 2500) mg/kg Aspartam ciekłe (2,5 – 1000) mg/l gęste i stałe (5 – 6000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
Napoje bezalkoholowe, wyroby cukiernicze, suplementy diety	Zawartość sztucznych substancji słodzących: cyklaminian Zakres: (10 – 2000) mg/l lub mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12857:2002
	Zawartość kofeiny Zakres: napoje bezalkoholowe (5-1000) mg/l wyroby cukiernicze (20-4000) mg/kg suplementy diety (20-500000) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-EN 12856:2002
Przetwory zbożowe, kakao, warzywa i przetwory warzywne, mleko i przetwory mleczne	Zawartość żelaza Zakres: (8 – 300) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB-09/HŻ-AI edycja 1 z dnia 05.09.2008
Przetwory owocowe i warzywne, przetwory zbożowe, mleko i przetwory mleczne, mięso i przetwory mięsne	Zawartość sodu Zakres: (10 – 11000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB-24/HŻ-AI edycja 1 z dnia 19.08.2013
Sok jabłkowy i przetwory z jabłek w tym produkty dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość patuliny Zakres: (3,5 – 100) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV)	PN-ISO 8128-1:1997 PB-21/HŻ/AI edycja 1 z dnia 09.05.2012

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny **Sekcja Badania Żywności i Żywienia** ul. Kopernika 9, 87-100 Toruń		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Mięso, podroby i produkty mięsne **Drób, podroby i produkty drobiarskie, produkty jajeczne** **Ryby owoce morza i ich przetwory** **Mleko i przetwory mleczne** **Przetwory zbożowo-mączne** **Wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **Cukier** **Warzywa i przetwory warzywne** **Owoce i przetwory owocowe** **Grzyby** **Napoje bezalkoholowe** **Tłuszcze roślinne** **Koncentraty spożywcze** **Majonezy, musztardy, sosy** **Zioła, przyprawy** **Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe** **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **Suplementy diety** **Substancje dodatkowe**	Liczba β–glukoronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Mięso, podroby i produkty mięsne **Drób, podroby i produkty drobiarskie, produkty jajeczne** **Ryby owoce morza i ich przetwory** **Mleko i przetwory mleczne** **Przetwory zbożowo-mączne** **Wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **Warzywa i przetwory warzywne** **Owoce i przetwory owocowe** **Grzyby** **Tłuszcze roślinne** **Koncentraty spożywcze** **Majonezy, musztardy, sosy** **Zioła, przyprawy** **Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe** **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **Suplementy diety** **Substancje dodatkowe**	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Liczba gronkowców koagulazododatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso, podroby i produkty mięsne **Drób, podroby i produkty drobiarskie, produkty jajeczne** **Ryby owoce morza i ich przetwory** **Mleko i przetwory mleczne** **Przetwory zbożowo-mączne** **Wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **Warzywa i przetwory warzywne** **Owoce i przetwory owocowe** **Grzyby** **Napoje bezalkoholowe** **Tłuszcze roślinne** **Koncentraty spożywcze** **Majonezy, musztardy, sosy** **Zioła, przyprawy** **Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe** **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **Suplementy diety** **Substancje dodatkowe**	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Mięso, podroby i produkty mięsne **Drób, podroby i produkty drobiarskie, produkty jajeczne** **Ryby owoce morza i ich przetwory** **Mleko i przetwory mleczne** **Przetwory zbożowo-mączne** **Wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **Cukier** **Warzywa i przetwory warzywne** **Owoce i przetwory owocowe** **Grzyby** **Napoje bezalkoholowe** **Tłuszcze roślinne** **Koncentraty spożywcze** **Majonezy, musztardy, sosy** **Zioła, przyprawy** **Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe** **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **Suplementy diety** **Substancje dodatkowe**	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana	PN-ISO 7251:2006
	Liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013 +Ap1:2016-11
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko i przetwory mleczne **Warzywa i przetwory warzywne** **Owoce i przetwory owocowe** **Grzyby**	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002
Przetwory zbożowo-mączne **Wyroby cukiernicze i ciastkarskie**	Liczba Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
Mięso, podroby i produkty mięsne **Drób, podroby i produkty drobiarskie, produkty jajeczne** **Ryby owoce morza i ich przetwory** **Mleko i przetwory mleczne** **Przetwory zbożowo-mączne** **Wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **Cukier** **Warzywa i przetwory warzywne** **Owoce i przetwory owocowe** **Grzyby** **Napoje bezalkoholowe** **Tłuszcze roślinne** **Koncentraty spożywcze** **Majonezy, musztardy, sosy** **Zioła, przyprawy** **Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe** **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego**	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) Metoda hodowlana	PB-10/HŻ edycja 1 z dnia 12.11.2008
Mleko i przetwory mleczne **Przetwory zbożowo-mączne** **Wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **Warzywa i przetwory warzywne** **Owoce i przetwory owocowe** **Grzyby** **Napoje bezalkoholowe** **Tłuszcze roślinne** **Koncentraty spożywcze** **Majonezy, musztardy, sosy** **Zioła, przyprawy** **Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe** **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego**	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB-17/HZ edycja 1 z dnia 17.09.2009

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso, podroby i produkty mięsne **Drób, podroby i produkty drobiarskie, produkty jajeczne** **Ryby, owoce morza i ich przetwory** **Mleko i przetwory mleczne** **Przetwory zbożowo-mączne** **Wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **Cukier** **Warzywa i przetwory warzywne** **Owoce i przetwory owocowe** **Grzyby** **Tłuszcze roślinne** **Koncentraty spożywcze** **Majonezy, musztardy, sosy** **Zioła, przyprawy** **Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe** **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **Suplementy diety** **Substancje dodatkowe**	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
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk	Liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013 +Ap1:2016-11
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB-17/HZ edycja 1 z dnia 17.09.2009
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007
	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana	PN-ISO 7251:2006
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badania Środowiska Komunalnego ul. Kopernika 9, 87-100 Toruń		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Woda do spożycia przez ludzi	Pobieranie próbek do badań chemicznych i fizycznych	PN- ISO 5667-5:2017-10
Woda **Woda do spożycia przez ludzi**	Stężenie azotynów Zakres: (0,02 – 0,60) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 26777:1999
	Stężenie manganu Zakres: (0,025 – 0,5) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-92/C-04590/03
	Stężenie wapnia Zakres: (2,0 – 300,0) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 6058:1999
	Sumaryczne stężenie wapnia i magnezu (twardość ogólna) Zakres: (5,0 – 1000) mg/l $CaCO_3$ (0,1 – 20,0) mval Metoda miareczkowa	PN-ISO 6059:1999
	Stężenie magnezu (z obliczeń)	PN-C-04554-4:1999
	Stężenie żelaza Zakres: (0,04 – 4,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001 PN-ISO 6332:2001/Ap1:2016-06
	Stężenie jonów amonowych Zakres: (0,05 – 5,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 7150-1:2002
	pH Zakres: 3,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (20 – 2500) µS/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Barwa Zakres: (5 – 70) mg/l Pt Metoda wizualna	PN-EN ISO 7887:2012 rozdział 7 PN-EN ISO 7887:2012/Ap1:2015-06
	Stężenie sodu Zakres: (1,0 – 300) mg/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-ISO 9964-1:1994 PN-ISO 9964-1:1994/ Ap1:2009
	Stężenie arsenu Zakres: (1,0 – 25) µg/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	PN-EN ISO 11969:1999
	Stężenie boru Zakres: (0,10 -2,00) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB-15/HK edycja 3 z dnia 18.05.2022

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda **Woda do spożycia przez ludzi** **Woda na pływalniach**	Stężenie azotanów Zakres: (0,80 – 50,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576/08
	Stężenie chlorków Zakres: (0,60 – 3000) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 9297:1994
	Stężenie glinu Zakres: (0,03 – 0,50) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-92/C-04605/02
	Mętność Zakres: (0,1 – 500) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09
	Indeks nadmanganianowy Zakres: (0,2 – 10) mg/l O_2 Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001
	Stężenie glinu Zakres: (0,040 – 0,250) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PB-33/HK edycja 1 z dnia 21.10.2022 na podstawie testu Hach Lange metoda 8326
Woda na pływalniach	Stężenie łatwolotnych chlorowcopochodnych węglowodorów (THM) Zakres: chloroform (3 – 100) µg/l bromodichlorometan (1 – 100) µg/l chlorodibromometan (1 – 100) µg/l bromoform (3 – 100) µg/l Metoda chromatografii gazowej z analizą fazy nadpowierzchniowej i detekcją wychwytu elektronów (HS-GC-ECD) Suma 4 THM (z obliczeń)	PB-31/HK/AI edycja 1 z dnia 14.06.2016

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda **Woda do spożycia przez ludzi**	Stężenie siarczanów Zakres: (10,0 – 500) mg/l Metoda wagowa	PB-17/HK edycja 1 z dnia 4.12.2008
	Stężenie metali Zakres: kadm (0,0008 – 0,01) mg/l ołów (0,003 – 0,025) mg/l chrom (0,01 – 0,1) mg/l miedź (0,0075 – 0,5) mg/l nikiel (0,007 – 0,5) mg/l Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PN-EN ISO 15586:2005
Woda	Stężenie fosforu ogólnego Zakres: (0,026 – 10,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6878:2006 PN-EN ISO 6878:2006/ Ap1:2010 PN-EN ISO 6878:2006/ Ap2:2010
	Zawiesiny ogólne Zakres: (2 – 1000) mg/l Metoda wagowa	PN-EN 872:2007 PN-EN 872:2007/Ap1:2007
Woda **Woda do spożycia przez ludzi** **Woda źródlana, stołowa, mineralna**	Stężenie rtęci Zakres: (0,23 – 3,0) µg/l Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji	PB – 35/HK edycja 1 z dnia 24.01.2023r
Woda źródlana, stołowa, mineralna	Stężenie arsenu Zakres: (0,001 – 0,025) mg/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	PN-EN ISO 11969:1999
Woda źródlana, stołowa, mineralna	Stężenie metali Zakres: kadm (0,0008 – 0,01) mg/l ołów (0,003 – 0,025) mg/l miedź (0,0075 – 0,5) mg/l Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PN-EN ISO 15586:2005

Wersja strony: B

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007
Woda **Woda do spożycia przez ludzi**	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22ºC Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
Woda **Woda do spożycia przez ludzi** **Woda na pływalniach**	Ogólna liczba mikroorganizmów w 36ºC Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Woda źródlana, stołowa, mineralna	Ogólna liczba mikroorganizmów w 37ºC Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004 + instrukcja I-2/HK/PN-EN ISO 6222:2004
Woda **Woda do spożycia przez ludzi** **Woda w kąpieliskach**	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
Woda **Woda do spożycia przez ludzi** **Woda w kąpieliskach** **Woda na pływalniach** **Woda źródlana, stołowa, mineralna**	Liczba bakterii z grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/ A1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	
Woda źródlana, stołowa, mineralna	Liczba bakterii beztlenowych redukujących siarczyny (Clostridium) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
Woda **Woda do spożycia przez ludzi** **Woda źródlana, stołowa, mineralna**	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
Woda **Woda do spożycia przez ludzi** **Woda na pływalniach**	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 1 jtk/100ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08 PN-EN ISO 11731:2017-08/ Ap1:2019-12
Woda na pływalniach	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda filtracji membranowej	Metodyka PZH ZHK:2007 + instrukcja I-1/HK/ Metodyka PZH ZHK:2007 Badania w kierunku wykrywania i izolacji gronkowców koagulazo-dodatnich ze środowiska wodnego

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda **Woda do spożycia przez ludzi** **Woda w kąpieliskach** **Woda na pływalniach** **Woda powierzchniowa**	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii grupy coli Metoda NPL	PN-EN ISO 9308-2:2014-06
	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Metoda NPL	
Woda **Woda powierzchniowa**	Najbardziej prawdopodobna liczba enterokoków kałowych Metoda NPL	PB-23/HK edycja 1 z dnia 22.09.2010 na podstawie Testu Enterolert
Woda na pływalniach	Najbardziej prawdopodobna liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda NPL	PN-EN ISO 16266-2:2022-04
Woda w kąpieliskach	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Metoda NPL	PN-EN ISO 9308-3:2002
Woda powierzchniowa	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 19250:2013-07 z wyłączeniem pkt. 8.5.4
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba Clostridium perfringens łącznie z przetrwalnikami Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
Gleba (piasek)	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-06/HK edycja 4 z dnia 14.09.2015
Gleba (piasek)	Liczba żywych jaj pasożytów jelitowych Zakres: od ≤ 20 szt./kg Metoda flotacyjna, mikroskopowa	PB-28/HK edycja 1 z dnia 01.09.2011 PN-Z-19000-4:2001

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Oceny Środowiska Pracy ul. Kopernika 9, 87-100 Toruń		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Środowisko pracy **- powietrze**	Pobieranie próbek w celu oceny narażenia zawodowego na: - pyły przemysłowe: -frakcja wdychalna -frakcja respirabilna Metoda dozymetrii indywidualnej - związki organiczne - związki nieorganiczne, w tym -frakcja wdychalna -frakcja respirabilna - metale i ich związki, w tym -frakcja wdychalna -frakcja respirabilna Metoda stacjonarna Metoda dozymetrii indywidualnej	PN-Z-04008-7:2002 PN-Z-04008-7:2002/Az1:2004
	Wskaźnik narażenia (z obliczeń)	
	Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia – frakcja wdychalna: - Cement portlandzki - Kaolin - Pyły drewna - Pyły mąki - Pyły niesklasyfikowane ze względu na toksyczność - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki - Sadza techniczna - Węgiel (kamienny, brunatny) Zakres: (0,10 – 17,7) mg/m^3 Metoda grawimetryczna	PN-Z-04507:2022-05 PN-Z-04507:2022-05/ Ap1:2022-08
	Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia – frakcja respirabilna: - Cement portlandzki - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki - Węgiel (kamienny, brunatny) Zakres: (0,060 – 14,4) mg/m^3 Metoda grawimetryczna	PN-Z-04508:2022-05 PN-Z-04508:2022-05/ Ap1:2022-08
	Stężenie tlenku azotu Zakres: (0,2 – 17,3) mg/m^3 Stężenie ditlenku azotu Zakres: (0,07 – 5,3) mg/m^3 Metoda spektrofotometryczna	PN-Z-04009-11:2008
	Stężenie tlenku węgla Zakres: (5,8 – 120,0) mg/m^3 Metoda elektrochemiczna	PB-5/HP edycja 1 wydanie z dnia 14.10.2009 r.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Środowisko pracy **- powietrze**	Stężenie tlenków żelaza - w przeliczeniu na Fe Tlenek żelaza (III) Tlenek żelaza (II) Tetratlenek triżelaza -frakcja wdychalna Zakres: (0,2-20) mg/m^3 -frakcja respirabilna Zakres: (0,2 – 20) mg/m^3 Metoda płomieniowej spektrometrii absorpcji atomowej (FAAS)	PN-Z-04469:2015-10
	Stężenie manganu i jego związków nieorganicznych - frakcja wdychalna Zakres: (0,02 – 2,2) mg/m^3 - frakcja respirabilna Zakres: (0,004 – 0,5) mg/m^3 Metoda płomieniowej spektrometrii absorpcji atomowej (FAAS)	PN-Z-04472:2015-10 + Ap1:2015-12
	Stężenie glinu metalicznego, glinu proszek (niestabilizowany) i tritlenku glinu w przeliczeniu na Al: - frakcja wdychalna: Zakres: (0,003 – 1,0) mg/m^3 - frakcja respirabilna: Zakres: (0,003 – 1,0) mg/m^3 Stężenie ołowiu i jego związków nieorganicznych - w przeliczeniu na Pb: Zakres: (0,002 – 0,5) mg/m^3 Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-03/HP/Al edycja 2 z dnia 15.12.2010

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Środowisko pracy **- powietrze**	Stężenie niklu i jego związków, z wyjątkiem tetrakarbonylku niklu – w przeliczeniu na Ni zakres : (0,014-0,56) mg/m^3 Metoda płomieniowej spektrometrii absorpcji atomowej (FAAS)	PN-Z-04502:2019-10
Środowisko pracy **- powietrze**	Stężenie substancji organicznych Zakres: aceton (0,4 – 1000) mg/m^3 benzen (0,05 – 100) mg/m^3 ksylen - mieszanina izomerów:1,2-; 1,3-; 1,4- (0,4 – 1000) mg/m^3 octan etylu (1,0 – 2500) mg/m^3 octan n-butylu (0,7 – 1750) mg/m^3 toluen (0,4 – 1000) mg/m^3 trimetylobenzen- mieszanina izomerów: 1,2,3-;1,2,4-;1,3,5- (0,4 - 1000) mg/m^3 styren (0,4 – 1000) mg/m^3 etylobenzen (1,7 – 400) mg/m^3 butan-2-on (1,0 – 1000) mg/m^3 benzyna do ekstrakcji (1,0 – 1500) mg/m^3 propan-2-ol (1,0 – 2500) mg/m^3 4-metylopentan -2-on (0,7-500) mg/m^3 1-metoksypropan- 2-ol (0,7-500)mg/m^3 Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo – jonizacyjną (GC–FID)	PB-01/HP/AI edycja 5 z dnia 15.11.2022
	Stężenie trichloroetenu Zakres: (1,7 – 450) mg/m^3 Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo – jonizacyjną (GC–FID)	PN-Z-04047-02:1978
	Stężenie tetrachloroetenu Zakres: (1,7 – 450) mg/m^3 Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo – jonizacyjną (GC–FID)	PN-Z-04118-01:1978

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 – 115) dB Szczytowy poziom dźwięku C Zakres: (80 – 135) dB Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-N-01307:1994 PN-EN ISO 9612:2011 z wyłączeniem metody obejmującej strategię 2 – punkt 10 oraz strategię 3 - punkt 11
	Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do: - 8-godz. dobowego wymiaru czasu pracy - przeciętnego tygodniowego wymiaru czasu pracy (z obliczeń)	
Środowisko pracy **- mikroklimat umiarkowany**	Temperatura Zakres: (0,3 – 35,0) ^{0}C Wilgotność powietrza Zakres: (25 – 80) % Prędkość powietrza Zakres: (0,05 - 3,0) m/s Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-EN ISO 7730:2006
	Wskaźnik PMV Wskaźnik PPD (z obliczeń)	
Środowisko pracy **- mikroklimat gorący**	Temperatura powietrza Zakres: (20 – 40) ^{0}C Temperatura wilgotna naturalna Zakres: (20 – 40) ^{0}C Temperatura poczernionej kuli Zakres: (20 – 40) ^{0}C Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-EN ISO 7243:2018-01
	Wskaźnik WBGT Wskaźnik $WBGT_{eff}$ (z obliczeń)	
Środowisko pracy **- oświetlenie elektryczne we wnętrzach**	Natężenie oświetlenia Zakres: (5 – 10000) lx Metoda pomiarowa bezpośrednia Równomierność oświetlenia (z obliczeń)	PB-06/HP edycja 2 z dnia 10.12.2019

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Środowisko pracy **- drgania mechaniczne działające na organizm człowieka przez kończyny górne**	Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenia drgań Zakres: (0,06 – 17,0) m/s^2 Metoda pomiarowa bezpośrednia Metoda próbkowania	PN-EN ISO 5349-1:2004 PN-EN ISO 5349-2:2004 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}) 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})	
Środowisko pracy **- drgania mechaniczne o ogólnym działaniu na organizm człowieka**	Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań Zakres: (0,03 – 10) m/s^2 Metoda pomiarowa bezpośrednia Metoda próbkowania 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 (1,4awx, 1,4awy, awz) (z obliczeń) Ekspozycja trwająca 30 min i krócej, wyrażona w postaci skutecznego, ważonego częstotliwościowo przyspieszenia drgań, dominującego wśród przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych z uwzględnieniem właściwych współczynników (1,4awx, 1,4awy, awz) (z obliczeń)	PN-EN 14253:2011+A1:2011

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Mikrobiologii ul. Kopernika 9, 87-100 Toruń		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Kał	Obecność pałeczek Salmonella i Shigella Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PB-01/Ep edycja 2 wydanie z dnia 07.12.2009 r.
	Obecność pałeczek Salmonella, Shigella i Yersinia Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PB-02/Ep edycja 2 wydanie z dnia 07.12.2009 r.
	Obecność pałeczek enteropatogennych Escherichia coli (EPEC) Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PB-06/Ep edycja 1 wydanie z dnia 02.10.2008 r.
	Obecność antygenów rotawirusów i adenowirusów Metoda immunochromatograficzna (ITC)	PB-11/Ep edycja 1 wydanie z dnia 5.10.2010 r.
Surowica	Obecność przeciwciał HIV Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-03/Ep edycja 1 wydanie z dnia 16.12.2005 r.
	Obecność antygenu powierzchniowego HBs wirusa zapalenia wątroby typu B (HBsAg). Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-04/Ep edycja 1 wydanie z dnia 27.11.2006 r.
	Obecność przeciwciał przeciwko WZW typu C (HCV) Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-05/Ep edycja 1 wydanie z dnia 23.11.2006 r.
	Obecność przeciwciał klasy IgM przeciwko Mycoplasma pneumoniae Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-10/Ep edycja 1 wydanie z dnia 06.05.2010 r.
	Obecność przeciwciał klasy IgM przeciwko Bordetella pertussis Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB- 18/ Ep. Edycja 01 z dnia 30.09.2019
Biologiczny wskaźnik skuteczności procesu sterylizacji	Obecność drobnoustrojów wskaźnikowych Geobacillus stearothermophilus Metoda hodowlana	PB-07/Ep edycja 1 wydanie z dnia 15.10.2008 r.

Wersja strony: A

Wykaz zmian
Zakresu Akredytacji Nr AB 583

Status zmian:

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
19	**B**	**A**	**10.10.2023 r.**

Zatwierdzam status zmian

KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HOLOGRAM
HOLOGRAM

HANNA TUGI
dnia: 10.10.2023 r.