

**WYKAZ METOD BADAWCZYCH STOSOWANYCH
W ODDZIALE LABORATORYJNYM W SZCZECINIE
WSSE W SZCZECINIE**

1. Laboratorium Badań Środowiskowych i Radiacyjnych

– **Obszar Higieny Komunalnej**

Metody akredytowane •

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|---|--|---|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Woda, woda do spożycia przez ludzi | Barwa | PN-EN ISO 7887:2012 p.6 | spektrofotometryczna |
| 2. | | Przewodność właściwa | PN-EN 27888:1999 | konduktometryczna |
| 3. | | Twardość ogólna | PN-ISO 6059:1999 | miareczkowa |
| 4. | | Amonowy jon | PN-C-04576-04:1994 | spektrofotometryczna |
| 5. | | Azotyny | PN-EN ISO 10304-1:2009 | chromatografii jonowej (IC) |
| 6. | | Mangan | PB/ŚR/K/02 wyd. III z dnia 08.05.2023 r. | plamieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) |
| 7. | | Fluorki | PN-EN ISO 10304-1:2009 | chromatografii jonowej (IC) |
| 8. | | Chlorki | PN-EN ISO 10304-1:2009 | chromatografii jonowej (IC) |
| 9. | | Chloryny | PN-EN ISO 10304-4:2022 | |
| 10. | | Chlorany | | |
| 11. | | Bromiany | PN ISO 15061:2003 | |
| 12. | | Benzo(a)piren i ΣWWA | PB/ŚR/K/04 wyd. III z dnia 08.05.2023 r. | wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC- FLD) |
| 13. | | Benzen | PN-EN ISO 15680:2008 | chromatografii gazowej z techniką wyłapywania i wyłukiwania (Purge&Trap) i detekcją spektrometrii mas (GC-MS P&T) |
| 14. | | Chloroform | | |
| 15. | | Bromodichlorometan | | |
| 16. | | Dibromochlorometan | | |
| 17. | | Bromoform | | |
| 18. | | ΣTHM | | |
| 19. | | 1,2-dichloroetan | | |
| 20. | | Trichloroeten | | |
| 21. | | Tetrachloroeten | | |
| 22. | | Tetrachlorometan | | |
| 23. | Woda, woda do spożycia przez ludzi, woda na pływalni | Bromodichlorometan | PN-EN ISO 8467:2001 | miareczkowa |
| 24. | | Dibromochlorometan | | |
| 25. | | Bromoform | | |
| 26. | | ΣTHM | | |
| 27. | Indeks nadmanganianowy (utlenialność) | PN-EN ISO 8467:2001 | miareczkowa | |
| 28. | Azotany | PN-EN ISO 10304-1:2009 | chromatografii jonowej (IC) | |
| 29. | Glin | PN-C-04605-02:1992 ¹⁾ | spektrofotometryczna | |
| 30. | pH | PN-EN ISO 10523:2012 | potencjometryczna | |
| 31. | Mętność | PN-EN ISO 7027-1:2016 | nefelometryczna | |
| 32. | Żelazo | PB/ŚR/K/02 wyd. III z dnia 08.05.2023 r. | plamieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) | |
| 33. | Metale: żelazo, mangan, glin, miedź, ołów, kadm, nikiel, chrom, arsen, selen, antymon, srebro, wapń, magnez, rtęć, sód, potas, bor, uran. | PN-EN ISO 17294-2:2016-11 | spektrometrii mas z plazmą wzbudzoną indukcyjnie (ICP-MS) | |

1) norma wycofana bez zastąpienia;

Metody nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|------------------------------------|--|-----------------------|-----------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Woda, woda do spożycia przez ludzi | Wszystkie metody badań wymienione jako akredytowane, których wynik badania podano poza zakresem akredytacji. | | |
| 2. | | Zapach | PN-EN 1622:2006 | organoleptyczna |
| 3. | | Smak | | |

Metody nieakredytowane, nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|------------------------------------|---|---|---------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Woda, woda do spożycia przez ludzi | Zapach | PB/ŚR/K/11 wyd. II z dnia 28.04.2014 r. | organoleptyczna |
| 2. | | Chlor wolny, chlor związany | PB/ŚR/K/08 wyd. II z dnia 28.04.2014 r. | kolorymetryczna |
| 3. | | Cyjanki | PB/ŚR/K/13 wyd. II z dnia 28.04.2014 r. | testów kuwetowych |
| 4. | | Pestycydy | PB/ŚR/K/12 wyd. II z dnia 28.04.2014 r. | chromatografii gazowej (GC-ECD) |
| 5. | | Ozon | PB/ŚRK/17 wyd. II z dnia 28.04.2014 r. | testów ACCUVAC |
| 6. | | Chlor wolny, chlor ogólny chlor związany | PB/ŚR/K/23 wyd. I z dnia 03.03.2017 r. na podstawie testu HACH LCK 310 | spektrofotometryczna |

– **Obszar Środowiska Pracy****Metody akredytowane •**

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|-----------------------|---|---|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Środowisko pracy | Benzen | PB/ŚR/P/05 wyd. III z dnia 10.12.2015 r. | chromatografia gazowa z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) |
| 2. | | Aceton | PB/ŚR/P/03 wyd. III z dnia 10.12.2015 r. | |
| 3. | | Butan-1-ol | | |
| 4. | | 2-butoksyetanol | | |
| 5. | | Etanol | | |
| 6. | | 2-etoksyetanol | | |
| 7. | | Etylobenzen | | |
| 8. | | m-ksylen, o-ksylen | | |
| 9. | | 2-metylopropan-1-ol | | |
| 10. | | Octan 2-butoksyetylu | | |
| 11. | | Octan n-butylu | | |
| 12. | | Octan 2-etoksyetylu | | |
| 13. | | Octan etylu | | |
| 14. | | Toluen | | |
| 15. | | Toluen | | |
| 16. | | Stężenie lotnych substancji organicznych: trichloroeten tetrachloroeten | | PB/ŚR/P/06 wyd. III z dnia 28.04.2014 r. |
| 17. | | Mangan - frakcja wdychalna - frakcja respirabilna | PN-Z-04472:2015-10 +Ap1:2015 | absorpcyjna spektrometria atomowa z atomizacją w płomieniu (FAAS) |

| | | | |
|-----|---|--|--------------------------|
| 18. | Tlenki żelaza - frakcja wdychalna - frakcja respirabilna | PN-Z-04469:2015-10 | |
| 19. | Tlenek węgla | PB/ŚR/P/04 wyd. II z dnia 28.04.2014 r. | elektrochemia |
| 20. | Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia – frakcja wdychalna - Cement portlandzki - Pyły drewna - Pyły mąki - Pyły niesklasyfikowane ze względu na toksyczność - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki - Węgiel (kamienny, brunatny) | PN-Z-04507:2022-05 PN-Z-04507-2022-05/ Ap1:2022-08 | metoda gravimetryczna |
| 21. | 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) | PN-Z-04508:2022-05 PN-Z-04508:2022-05/ Ap1:2022-08 | |
| 22. | Hałas słyszalny | PN-N-01307:1994 PN-EN ISO 9612:2011 bez pkt. 10 i 11 | bezpośrednia |
| 23. | Drgania mechaniczne ogólne | PN-EN 14253:2008+A1:2011 | bezpośrednia |
| 24. | Drgania mechaniczne miejscowe | PN EN ISO 5349-1:2004 PN EN ISO 5349-2:2004 | bezpośrednia |
| 25. | Mikroklimat umiarkowany | PN-EN ISO 7730:2006 PN-EN ISO 7730:2006/ Ap2:2016-04 | bezpośrednia |
| 26. | Oświetlenie elektryczne | PN-83/E-04040/03 ¹⁾ | bezpośrednia |
| 27. | Pobieranie próbek powietrza na pyły i czynniki chemiczne - frakcja wdychalna - frakcja respirabilna | PN-Z-04008-7:2002 PN-Z-04008-7:2002/Az1:2004 | dozymetrii indywidualnej |

1) – norma wycofana z katalogu Polskich Norm bez zastąpienia. 1a) – norma wycofana.

Laboratorium posiada argumenty techniczne i merytoryczne uzasadniające stosowanie norm wycofanych.

2) – metoda inna niż wymaga rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy z dnia 02.02.2011 r. (Dz. U.11.33.166), metoda spełnia kryterium określone w w/w rozporządzeniu dotyczące dopuszczenia stosowania innych metod.

Metody nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|-----------------------|---|---|--------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Środowisko pracy | Mikroklimat zimny | PN-EN ISO 11079:2008 | bezpośrednia |
| 2. | | Mikroklimat gorący | PN-EN 27243:2005 | bezpośrednia |
| 3. | | Sprawność wentylacji mechanicznej | PN-EN 12599:2002/AC:2004 | bezpośrednia |
| 4. | | Hałas w pasmach oktawowych w celu doboru ochronników słuchu | PN-EN 458:2016 PN-EN ISO 4869-2:2002/AC:2007 | bezpośrednia |
| 5. | | Hałas infradźwiękowy | PN-Z-01338:2010 | bezpośrednia |
| 6. | | Hałas w budynkach | PN-87/B-02156 | bezpośrednia |

– **Obszar Badań Radiacyjnych****Metody akredytowane •**

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|---|--|--|--------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Środowisko pracy - pole elektromagnetyczne pochodzące od systemów elektroenergetycznych i elektrycznych instalacji zasilających prądu przemiennego w energetyce | Natężenia pola elektrycznego w zakresie częstotliwości 50 Hz, zakres: 1,0 V/m – 50,0 kV/m Metoda pomiarowa bezpośrednia Natężenie pola magnetycznego w zakresie częstotliwości 50 Hz, zakres: 0,8 A/m – 8,0 kA/m Metoda pomiarowa bezpośrednia | Podstawy i Metody Oceny Środowiska Pracy 2016, nr 4 (90), s. 91 – 150 | pomiar bezpośredni |
| 2. | Środowisko pracy - pole elektromagnetyczne w przestrzeni pracy pochodzące od urządzeń do magnetoterapii | Natężenie pola elektrycznego w zakresie częstotliwości 10 Hz - 1000 Hz, zakres: 1,0 V/m – 50,0 kV/m Metoda pomiarowa bezpośrednia Natężenie pola magnetycznego w zakresie częstotliwości: 10 Hz – 1000 Hz, zakres: 0,8 A/m – 8,0 kA/m Metoda pomiarowa bezpośrednia | Podstawy i Metody Oceny Środowiska Pracy 2016, nr 4 (90), s. 151 – 180 | pomiar bezpośredni |
| 3. | Pole elektromagnetyczne | Natężenie pola elektrycznego E w zakresie częstotliwości: - 10 Hz – 50 GHz zakres: 0,5 V/m – 50,0 kV/m Metoda pomiarowa bezpośrednia Natężenie pola magnetycznego H w zakresie częstotliwości: - 10 Hz – 1 GHz zakres: 0,01 A/m – 8,0 kA/m Metoda pomiarowa bezpośrednia - 1 GHz – 50 GHz z obliczeń | PN-T-06580-3:2002 | pomiar bezpośredni |

| Lp. | Przedmiot badań/ wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|--|---|--|-----------------------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 4. | Środowisko – pole elektromagnetyczne w otoczeniu instalacji elektroenergetycznych | Natężenie pola elektrycznego w zakresie częstotliwości 50 Hz Zakres: 1,11 V/m – 51,73 kV/m Metoda pomiarowa bezpośrednia Natężenie pola magnetycznego w zakresie częstotliwości 50 Hz Zakres: 0,81 A/m – 7,2 kA/m Metoda pomiarowa bezpośrednia | Załącznik do Rozporządzenia Ministra Klimatu z dnia 17.02.2020 r. (Dz. U. 2022 poz. 2630) | pomiar bezpośredni |
| | Środowisko – pole elektromagnetyczne w otoczeniu instalacji radiokomunikacyjnych: pomiary szerokopasmowe | Natężenie pola elektrycznego w zakresie częstotliwości: 100 kHz – 3 MHz Zakres: 0,28 V/m – 981 V/m 3 MHz – 18 GHz Zakres: 0,42 V/m – 996 V/m 18 GHz – 50 GHz Zakres: 10,48 - 641 V/m Metoda pomiarowa bezpośrednia Natężenie pola magnetycznego w zakresie częstotliwości: 100 kHz – 10 MHz Zakres: 0,0097 A/m – 162 A/m Metoda pomiarowa bezpośrednia 10 MHz – 50 GHz z obliczeń | | |
| 5. | Żywność, produkty rolne, woda, pasze dla zwierząt | Stężenie aktywności radionuklidu ¹³⁷ Cs Zakres: 1,6 Bq/kg – 10 kBq/kg Metoda spektrometrii promieniowania gamma | PB/ŚR/R/01 wyd. IV z dnia 10.01.2020 roku | pomiar bezpośredni |
| 6. | Urządzenia stosowane w stomatologii - aparaty zdjęć wewnątrzustnych | Testy specjalistyczne | Załącznik nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 roku w sprawie testów eksploatacyjnych urządzeń radiologicznych i urządzeń pomocniczych (Dz. U. 2022 poz. 2759) PB/ŚR/R/02 wyd. VI z dnia 20.03.2023 roku | pomiar bezpośredni/ z obliczeń |
| 7. | Urządzenia stosowane w radiografii ogólnej cyfrowej | | Załącznik nr 1, 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 roku w sprawie testów eksploatacyjnych urządzeń radiologicznych i urządzeń pomocniczych (Dz. U. 2022 poz. 2759) PB/ŚR/R/02 wyd. VI z dnia 20.03.2023 roku | |

| Lp. | Przedmiot badań/ wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|--|--------------|---|--------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 8. | Monitory stosowane do prezentacji obrazów medycznych | | Załącznik nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 roku w sprawie testów eksploatacyjnych urządzeń radiologicznych i urządzeń pomocniczych (Dz. U. 2022 poz. 2759) PB/ŚR/R/04 wyd. IV z dnia 20.03.2023 roku | |

Metody nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

| Lp. | Przedmiot badań/ wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|---|--|--|--------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Żywność, produkty rolne, woda, pasze dla zwierząt | Stężenie aktywności radionuklidu ¹³⁷ Cs Zakres: 1,6 Bq/kg – 10 kBq/kg Metoda spektrometrii promieniowania gamma | PB/ŚR/R/01 wyd. V z dnia 10.01.2024 r. | pomiar bezpośredni |

Metody nieakredytowane, nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

| Lp. | Przedmiot badań/ wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|---|---|---|--|--------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Środowisko pracy | Moc dawki promieniowania jonizującego (X, γ) | PB/ŚR/R/07 wyd. II z dnia 22.11.2019 roku | pomiar bezpośredni |
| 2. | Środowisko, Środowisko komunalne | Moc dawki promieniowania jonizującego (X, γ) | PB/ŚR/R/07 wyd. II z dnia 22.11.2019 roku | pomiar bezpośredni |
| | | Pomiar skażeń powierzchni substancjami promieniotwórczymi alfa i beta | | pomiar bezpośredni |
| 3. | Urządzenia stosowane w stomatologii – aparaty do zdjęć pantomograficznych i cefalometrycznych | Wysokie napięcie | Załącznik nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2022 roku w sprawie testów eksploatacyjnych urządzeń radiologicznych i urządzeń pomocniczych (Dz. U. 2022 poz. 2759) | pomiar bezpośredni |
| | | Dokładność ustawienia wysokiego napięcia | | z obliczeń |
| | | Powtarzalność wartości wysokiego napięcia | | |
| | | Wartość wysokiego napięcia przy zmianie natężenia prądu | | |
| | | Czas ekspozycji | | |
| | | Dokładność ustawienia czasu ekspozycji | PB/ŚR/R/11 wyd. III z dnia 20.03.2023 roku | z obliczeń |
| | | Powtarzalność wartości czasu ekspozycji | | pomiar bezpośredni |
| | | Dawka promieniowania | | |
| | | Warstwa półchlonna (HVL) | | |
| | | Wydajność lampy rentgenowskiej | | |
| | | Powtarzalność wydajności lampy rentgenowskiej | | |
| Wydajność lampy rentgenowskiej przy zmianie natężenia prądu | | | | |
| Wartość wydajności lampy rentgenowskiej przy zmianie obciążenia prądowo-czasowego | | | | |

2. Laboratorium Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku**Metody akredytowane •**

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|------------|--|---|--|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmażeryjne, majonezy, sosy, suplementy diety, koncentraty | Zawartość kwasu benzooesowego i sorbowego | PB/HŻ/BC/06 wyd. II/17.04.2014 | metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD) |
| 2. | Napoje bezalkoholowe, dżemy, marmolada | Zawartość kwasu benzooesowego i sorbowego Zawartość substancji słodzących: acesulfan- K, sacharyna, aspartam | PN-EN 12856:2002 | metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD) |
| 3. | Suplementy diety | Zawartość substancji słodzących: acesulfan- K, sacharyna, aspartam | PN-EN 12856:2002 | wysokosprawna chromatografia cieczowa (HPLC-DAD) |
| 4. | Napoje bezalkoholowe, suplementy diety | Zawartość kofeiny | PN-EN 12856:2002 | wysokosprawna chromatografia cieczowa (HPLC-DAD) |
| 5. | Herbata, owoce suszone, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, pasze, orzechy | Zawartość sumy aflatoksyn B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ | PB/HŻ/BC/01 wyd. IV/17.12.2018 | metoda immunoenzymatyczna (ELISA) |
| 6. | Herbata, owoce suszone, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, pasze, orzechy | Zawartość aflatoksyny B ₁ | PB/HŻ/BC/03 wyd. V/17.12.2018 | metoda immunoenzymatyczna (ELISA) |
| 7. | Zboża i przetwory zbożowe, | Zawartość deoksyniwalenolu | Instrukcja producenta: R-Biopharm Immunoenzymatyczna metoda do ilościowego oznaczania deoksyniwalenolu (DON) Instrukcja producenta wydanie z dnia 22.06.2009 | metoda immunoenzymatyczna (ELISA) |
| 8. | Kawa i herbata, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe | Zawartość miedzi i cynku | PB/HŻ/C/02 wyd. III/23.04.2014 | płatniowa absorpcyjna spektrometria atomowa bezpośrednia (FAAS) |

| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
|-----------|---|--|-----------------------------------|---|
| 9. | Kawa i herbata, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zboża i przetwory zbożowe, grzyby, | Zawartość rtęci | PB/HŻ/C/04 wyd. IV/18.04.2014 | bezpłomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa (metoda „zimnych par”) (CVAAS) |
| 10. | Kawa i herbata, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, grzyby | Zawartość arsenu | PB/HŻ/C/03 wyd. III/18.04.2014 | plomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa z wykorzystaniem generacji wodorków (HGAAS) |
| 11. | Kawa i herbata, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, | Zawartość cyny | PB/HŻ/C/08 wyd. V/24.04.2020 | plomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa Bezpośrednia (FAAS) |
| 12. | Kawa i herbata, koncentraty spożywcze, mleko i produkty mleczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, zboża i przetwory zbożowe | Zawartość żelaza i magnezu | PB/HŻ/C/10 wyd. II/18.04.2014 | plomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa Bezpośrednia (FAAS) |
| 13. | Zboża | Zawartość przetrwalników buławinki czerwonej (sporysz) | PN-R-74015:1994** | metoda wagowa |
| 14. | Mleko, mleko zagęszczone, mleko w proszku w tym przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci | Zawartość aflatoksyny M1 | PN-EN ISO 14501: 2009 ** | metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) |
| 15. | Środki spożywcze naturalnie wolne od glutenu, żywność bezglutenowa i żywność o niskiej zawartości glutenu | Zawartość glutenu | PB/HŻ/BC/08 wyd. II/30.04.2014 | metoda immunoenzymatyczna (ELISA) |
| 16. | Kawa i herbata, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, grzyby, suplementy diety | Zawartość ołowiu i kadmu | PB/HŻ/C/01 wyd. V/25.04.2019 | plomieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa Ekstrakcyjna (FAAS) |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|--|---|--|--|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 17. | Napoje bezalkoholowe, galaretki, dżemy, koncentraty napojów, cukierki twarde, przyprawy | Zawartość syntetycznych barwników: tartrazyna, żółcień chinolinowa, żółcień pomarańczowa, czerwień koszenilowa, czerwień Allura | PB/HŻ/C/14 wyd. II/17.04.2014 | wysokosprawna chromatografia cieczowa (HPLC-DAD) |
| 18. | Kawa i herbata, owoce i warzywa i ich przetwory, słodycze i wyroby cukiernicze, badania sanitarne | Obecność szkodników i ich pozostałości | PB/HŻ/BC/05 wyd. II/17.04.2014 | metoda wizualna |
| 19. | Surowce zielarskie, przyprawy | Obecność szkodników i ich pozostałości | PN-R-87027:1996** | metoda wizualna |
| 20. | Ziarno zbóż | Obecność szkodników i ich pozostałości | PN-R-74016:1969** z wyłączeniem pkt.2.5, 2.6 | metoda wizualna |
| 21. | Przetwory zbożowe | Obecność szkodników i ich pozostałości | PN-A- 74016:1974 ** z wyłączeniem pkt. 2.1.3, 2.5, 2.6 | metoda wizualna |
| 22. | Koncentraty spożywcze | Obecność szkodników i ich pozostałości | PN-A-79011-2:1998 z wyłączeniem pkt. 2.2, 2.3, 2.4, 2.5.1 | metoda wizualna |
| 23. | Makaron | Obecność szkodników i ich pozostałości | PN-A-74130:1993 ** z wyłączeniem pkt. 3.8.2 | metoda wizualna |
| 24. | Mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, słodycze i wyroby cukiernicze, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oleje, tłuszcze, zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, warzywa i przetwory warzywne, posiłki | Zawartość tłuszczu | PB/HŻ/C/11 wyd. V/20.04.2023 | metoda wagowa |
| 25. | Mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmazeryjne, posiłki | Zawartość azotu w przeliczeniu na białko | PN-75/A-04018 ** | metoda Kjeldahla |
| 26. | Tłuszcze roślinne i zwierzęce | Liczba kwasowa i kwasowość | PN-EN ISO 660:2021-3 z wyłączeniem pkt.9.2, 9.3 | metoda miareczkowa |
| 27. | Produkty mięsne | Zawartość azotanów i azotynów | PN-EN 12014-3: 2006/Ap1:2008 | metoda spektrofotometryczna |
| 28. | Owoce, warzywa i ich przetwory | Zawartość azotanów i azotynów | PN-A-75112 :1992 ** z wyłączeniem pkt.2.1, 2.5, 2.6 | metoda spektrofotometryczna |
| 29. | Mleko i przetwory mleczne | Zawartość azotanów i azotynów | PN-EN ISO 14673-1:2004/Ap1:2007 | metoda spektrofotometryczna |
| 30. | Środki spożywcze uzupełniające dla dzieci i niemowląt | Zawartość azotanów i azotynów | PB/HŻ/C/18 wyd. I/19.01.2016 | metoda spektrofotometryczna |
| 31. | Spirytus, napoje spirytusowe | Zawartość alkoholu metylowego | PB/HŻ/C/17 wyd. II/30.04.2014 | metoda chromatografii gazowej |
| 32. | Sól przeznaczona do spożycia przez ludzi | Zawartość jodku potasu. Jod, jodan potasu (z obliczeń) | PN-80/C-84081.35 ** | metoda spektrofotometryczna |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|---|---|------------------------|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 33. | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce, preparaty do początkowego i dalszego żywienia niemowląt, środki spożywcze uzupełniające dla dzieci i niemowląt, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, przetwory warzywne, suplementy diety | <p>Udział procentowy/ zawartość kwasów tłuszczowych:</p> <p>C6:0 kapronowy, C8:0 kaprylowy, C10:0 kaprynowy, C11:0 undekanowy, C12:0 laurynowy, C13:0 tridekanowy, C14:0 mirystynowy, C14:1 mirystoleinowy, C15:0 pentadekanowy, C15:1 c10- pentadekenowy, C16:0 palmitynowy, C16:1 palmitoleinowy, C17:0 heptadekanowy, C17:1 c10- heptadekenowy, C18:0 stearynowy, C18:1n7 c- wakceny, C18:1 n9t elaidynowy, C18:1 n9c oleinowy, C18:2 n6c linolowy(LA), C18:2 n6t linolelaidynowy, C18:2 n 9c,12t-linolowy, C18:2 n 9t,12c-linolowy, C18:3 n3 α-linolenowy (ALA), C18:3 n3t-linolenowy, C18:3 n6 γ-linolenowy (GLA), C18:4 n3 stearydonowy (SDA), C20:0 arachidowy, C20:1 n9 c-11-eikozenowy, C20:2 n6 c-11,14-eikozadienowy, C 20:3 n3 cis-11,14,17- eikozatrienowy C 20:3 n6 c- 8,11,14- eikozatrienowy, C20:4 n3 eikozatetraenowy (ETA), C20:4 n6 arachidonowy (AA), C20:5 n3 c-5,8,11,14,17- eikozapentaenowy (EPA), C21:0 heneikozanowy, C22:0 behenowy, C22:1 n9 erukowy, C22:2 c-13,16- dokozaadienowy, C22:5 n3 c- 7,10,13,16,19 dokozapentaenowy (DPA), C22:6 n3 c-4,7,10,13,16,19- dokozaheksaenowy (DHA), C23:0 trikozanowy, C24:0 lignocerynowy, C24:1 n9 nerwonowy zakres: (0,08-100,0) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Zawartość/Suma: kwasów tłuszczowych nasyconych, nienasyconych, jednoniesyconych, wieloniesyconych, izomery trans; omega 3; omega 6; omega 9; CLA (z obliczeń)</p> | PN-EN ISO 12966-1:2014 | metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|--|--|---|--|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 34. | Kosmetyki | Zawartość formaldehydu | Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. (Dz.U. 2020r., poz.931) | metoda spektrofotometryczna |
| 35. | Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi | Migracja globalna z tworzyw sztucznych w kontakcie z produktami spożywczymi tłuszczowymi przy użyciu izooktanu i etanolu 95% | PN-EN 1186-14:2005 ** | metoda wagowa |
| 36. | Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi | Migracja globalna do wodnych płynów modelowych przy zastosowaniu torebki | PN-EN 1186-7:2006 ** | metoda wagowa |
| 37. | Wyroby z melaminy | Zawartość ekstrahowalnego formaldehydu | PN-EN ISO 4614:2005 pkt.8 PN-EN 13130-1:2006 | metoda spektrofotometryczna |
| 38. | Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi | Migracja globalna do wodnych płynów modelowych przez napełnienie wyrobu | PN-EN 1186-9:2006 ** | metoda wagowa |
| 39. | Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi | Migracja globalna do wodnych płynów modelowych przy zastosowaniu komory pomiarowej | PN-EN 1186-5:2005** | metoda wagowa |
| 40. | Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi | Migracja globalna do wodnych płynów modelowych przez całkowite zanurzenie | PN-EN 1186-3:2005** | metoda wagowa |
| 41. | Wyroby ceramiczne. Wyroby krzemianowe inne niż ceramiczne | Zawartość ołowiu i kadmu uwalnianego z wyrobów ceramicznych | PN-EN 1388-1:2000 | metoda techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej |
| 42. | Wyroby ceramiczne. Wyroby krzemianowe inne niż ceramiczne | Zawartość ołowiu i kadmu uwalnianego z powierzchni krzemianowych wyrobów innych niż wyroby ceramiczne | PN-EN 1388-2:2000 | metoda techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej |
| 43. | Środki spożywcze naturalne i przetworzone wolne od soi/białka soi | Zawartość soi | Instrukcja producenta: R-Biopharm Immunoenzymatyczna metoda do ilościowego oznaczania białka soi. Instrukcja producenta wydanie z dnia 16.07.2018 r. | metoda immunoenzymatyczna (ELISA) |
| 44. | Zboża i przetwory zbożowe | Zawartość ochratoksyny A | PN-EN 14132:2010 | metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) |

** norma wycofana

Metody nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|---|--|---|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Środki spożywcze, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi, kosmetyki | Wszystkie metody badań wymienione jako akredytowane, których wynik badania podano dla pozostałych matryc oraz poza zakresem akredytacji. | | |
| 2. | Środki spożywcze | Zawartość arsenu nieorganicznego | Materiały szkoleniowe NIZP-PZH PB/HŻ/C/03 wyd. III/18.04.2014 | metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS) |
| 3. | Środki spożywcze | Zawartość wapnia | PB/HŻ/C/15 wyd. I/03.07.2013 w oparciu o Zeszyt metodyczny - Prace IŻŻ 83: „Wybrane metody analityczne oceny wartości odżywczej żywności” Warszawa 1997 | metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) |
| 4. | Środki spożywcze | Zawartość witaminy C | PN-EN 14130:2004 ** | metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC- DAD) |
| 5. | Środki spożywcze | Zawartość fosforu dodanego wyrażona jako P ₂ O ₅ | PN-ISO 2294:1999** PN-A-82060:1999 ** PN-ISO 936:2000 | metoda wagowa |
| 6. | Zboża i przetwory zbożowe, pasze, piwo | Zawartość zearalenonu | R-Biopharm RIDASCREEN nr R 1401 | metoda immunoenzymatyczna (ELISA) |
| 7. | Zboża i przetwory zbożowe | Zawartość fumonizyny | R-Biopharm RIDASCREEN nr R 3401 | metoda immunoenzymatyczna (ELISA) |
| 8. | Środki spożywcze | Oznaczanie wartości energetycznej | PN-A-79011 - 6:1998 /Az1:2008 | metoda obliczeniowa |
| 9. | Tłuszcze roślinne i zwierzęce | Liczba nadtlenkowa | PN- EN ISO 3960:2012** | metoda miareczkowa |
| 10. | Środki spożywcze | Zawartość suchej masy/ wilgotności | PN-96/A-74108 PN-86/A-74011** PN-85/A-82100** Zeszyt Metodyczny Instytutu Żywności i Żywienia Warszawa 1997 Wybrane metody analityczne oceny wartości odżywczej żywności pod red. H. Kunachowicz | metoda wagowa |
| 11. | Środki spożywcze | Zawartość popiołu | PN-ISO 2171:1994** PN-A-74014:1994** PN-A-88022:1959** | metoda wagowa |
| 12. | Pszenica | Oznaczanie zanieczyszczeń | PN-R-74015:1994** | metoda wizualna i wagowa |
| 13. | Zboża | Zawartość zanieczyszczeń | PN-R-74016:1969 ** | metoda wizualna i wagowa |
| 14. | Przetwory zbożowe | Zawartość zanieczyszczeń | PN-A-74016:1974** | metoda wizualna i wagowa |
| 15. | Koncentraty spożywcze | Oznaczanie zanieczyszczeń | PN-A-79011-2:1998 PN-A-79011-2:1998/Az1:2000 PN-A-79011-2:1998/Az2:2008 | metoda wizualna i wagowa |
| 16. | Wyroby garmażeryjne | Zawartość chlorku sodu | PN-85/A-82100** | metoda miareczkowa |
| 17. | Substancje dodatkowe do żywności | Kryteria czystości (metale) | Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. (Dz. U. L83 z 22.03.2012 z późn. zm.); metodyka PZH-NIZP | metoda wagowa |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|--|--|---|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 18. | Mleko, mleko zagęszczone, mleko w proszku w tym przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci | Zawartość aflatoksyny M1 | PN-EN ISO 14501: 2021-10 | metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) |
| 19. | Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi | Migracja globalna do wodnych płynów modelowych przez całkowite zanurzenie Migracja globalna do wodnych płynów modelowych przy zastosowaniu komory pomiarowej Migracja globalna do wodnych płynów modelowych przez napełnienie wyrobu Migracja globalna z tworzyw sztucznych w kontakcie z produktami spożywczymi tłuszczowymi przy użyciu izooktanu i etanolu 95% Migracja globalna do wodnych płynów modelowych przy zastosowaniu torebki | PN-EN 1186-1:2005 PN-EN 1186-3:2023-01 | metoda wagowa |
| 20. | Napoje bezalkoholowe, galaretki, dżemy, koncentraty napojów, cukierki twarde, przyprawy | Zawartość syntetycznych barwników: tartrazyna, żółcień chinolinowa, żółcień pomarańczowa, czerwień koszenilowa, czerwień Allura | PB/HŻ/C/14 wyd. III /12.02.2024 | wysokosprawna chromatografia cieczowa (HPLC-DAD) |
| 21. | Kawa i herbata, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe | Zawartość miedzi i cynku | PB/HŻ/C/02 wydanie IV /12.02.2024 | plamieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa bezpośrednia (FAAS) |
| 22. | Kawa i herbata, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, słodyczne i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, grzyby | Zawartość arsenu | PB/HŻ/C/03 wyd. IV/12.02.2024 | plamieniowa absorpcyjna spektrometria atomowa z wykorzystaniem generacji wodorków (HGAAS) |
| 23. | Mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, ryby i przetwory rybne, słodyczne i wyroby cukiernicze, tłuszcze zwierzęce i roślinne, zboża i przetwory zbożowe, wyroby garmazeryjne, majonezy, sosy, suplementy diety, koncentraty | Zawartość kwasu benzoesowego i sorbowego | PB/HŻ/BC/06 wyd. III /12.02.2024 | metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD) |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|------------|---|-------------------------------|------------------------------------|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 24. | Kawa i herbata, koncentraty spożywcze, mleko i produkty mleczne, słodycze i wyroby cukiernicze, zboża i przetwory zbożowe | Zawartość żelaza i magnezu | PB/HŻ/C/10 wyd. III /12.02.2024 | płatniowa absorpcyjna spektrometria atomowa bezpośrednia (FAAS) |
| 25. | Spirytus, napoje spirytusowe | Zawartość alkoholu metylowego | PB/HŻ/C/17 wyd. III /12.02.2024 | metoda chromatografii gazowej |

| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
|-----|---|--|--|---|
| 26. | Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce, preparaty do początkowego i dalszego żywienia niemowląt, środki spożywcze uzupełniające dla dzieci i niemowląt, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, przetwory warzywne, suplementy diety | <p>Udział procentowy/ zawartość kwasów tłuszczowych:</p> <p>C6:0 kapronowy, C8:0 kaprylowy, C10:0 kaprynowy, C11:0 undekanowy, C12:0 laurynowy, C13:0 tridekanowy, C14:0 mirystynowy, C14:1 mirystoleinowy, C15:0 pentadekanowy, C15:1 c10-pentadekenowy, C16:0 palmitynowy, C16:1 palmitoleinowy, C17:0 heptadekanowy, C17:1 c10-heptadekenowy, C18:0 stearynowy, C18:1n7 c-wakcenowy, C18:1 n9t elaidynowy, C18:1 n9c oleinowy, C18:2 n6c linolowy(LA), C18:2 n6t linolelaidynowy, C18:2 n 9c,12t-linolowy, C18:2 n 9t,12c-linolowy, C18:3 n3 α-linolenowy (ALA), C18:3 n3t-linolenowy, C18:3 n6 γ-linolenowy (GLA), C18:4 n3 stearydonowy (SDA), C20:0 arachidowy, C20:1 n9 c-11-eikozenowy, C20:2 n6 c-11,14-eikozadienowy, C 20:3 n3 cis-11,14,17-eikozatrienowy C 20:3 n6 c-8,11,14-eikozatrienowy, C20:4 n3 eikozatetraenowy (ETA), C20:4 n6 arachidonowy (AA), C20:5 n3 c-5,8,11,14,17-eikozapentaenowy (EPA), C21:0 heneikozanowy, C22:0 behenowy, C22:1 n9 erukowy, C22:2 c-13,16-dokozadienowy, C22:5 n3 c-7,10,13,16,19 dokozapentaenowy (DPA), C22:6 n3 c-4,7,10,13,16,19-dokozaheksaenowy (DHA), C23:0 trikozanowy, C24:0 lignocerynowy, C24:1 n9 nerwonowy zakres: (0,08-100,0) Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)</p> | <p>PN-EN ISO 12966-1:2014 PN-EN ISO 12966-1:2015-01 PN-EN ISO 12966-1:2015-01/AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07</p> | metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|--------------------------------------|--|---|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| | | Zawartość/Suma: kwasów tłuszczowych nasyconych, nienasyconych, jednoniesyconych, wieloniesyconych, izomery trans; omega 3; omega 6; omega 9; CLA (z obliczeń) | | |
| 27. | Napoje bezalkoholowe cukierki twarde | Zawartość syntetycznych barwników: błękit brylantowy | PB/HŻ/C/14 wyd. III /12.02.2024 | wysokosprawna chromatografia cieczowa (HPLC-DAD) |
| 28. | Musztarda | Udział procentowy/ zawartość kwasów tłuszczowych: C6:0 kapronowy, C8:0 kaprylowy, C10:0 kaprynowy, C11:0 undekanowy, C12:0 laurynowy, C13:0 tridekanowy, C14:0 mirystynowy, C14:1 mirystoleinowy, C15:0 pentadekanowy, C15:1 c10-pentadekenowy, C16:0 palmitynowy, C16:1 palmitoleinowy, C17:0 heptadekanowy, C17:1 c10-heptadekenowy, C18:0 stearynowy, C18:1n7 c-wakceny, C18:1 n9t elaidynowy, C18:1 n9c oleinowy, C18:2 n6c linolowy(LA), C18:2 n6t linoleaidynowy, C18:2 n9c,12t-linolowy, C18:2 n9t,12c-linolowy, C18:3 n3 α-linolenowy (ALA), C18:3 n3t-linolenowy, C18:3 n6 γ-linolenowy (GLA), C18:4 n3 stearydonowy (SDA), C20:0 arachidowy, C20:1 n9 c-11-eikozenowy, C20:2 n6 c-11,14-eikozadienowy, C 20:3 n3 cis-11,14,17-eikozatrienowy C 20:3 n6 c-8,11,14- eikozatrienowy, C20:4 n3 eikozatetraenowy (ETA), C20:4 n6 arachidonowy (AA), C20:5 n3 c-5,8,11,14,17-eikozapentaenowy (EPA), C21:0 heneikozanowy, C22:0 behenowy, C22:1 n9 erukowy, C22:2 c-13,16-dokozadienowy, C22:5 n3 c-7,10,13,16,19 dokozapentaenowy (DPA), C22:6 n3 c-4,7,10,13,16,19-dokozaheksaenowy (DHA), C23:0 trikozanowy, C24:0 lignocerynowy, C24:1 n9 nerwonowy zakres: (0,08-100,0) | PN-EN ISO 12966-1:2014 PN-EN ISO 12966-1:2015-01 PN-EN ISO 12966-1:2015-01/AC:2015-06 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 | metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|-----------------------|--|-----------------------|--------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 28. | | Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID) Zawartość kwasu erukowego w g/kg z obliczeń | | |

** norma wycofana

Metody nieakredytowane, nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|---|--|---|--|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Środki spożywcze | Badanie organoleptyczne | Ustawa z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia; Polskie Normy przedmiotowe | ocena bezpośrednia ocena punktowa |
| 2. | Materiały opakowaniowe i opakowania | Oznaczanie przekazywania zapachu i smaku przy bezpośrednim kontakcie | DIN 10955:2004 | metoda trójkątowa |
| 3. | Środki spożywcze, materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, kosmetyki | Znakowanie | Przepisy prawa w zakresie znakowania - Ustawy i Rozporządzenia Polskie i Unii Europejskiej | opisowa |
| 4. | Masło | Kwasowość tłuszczu | PN-80/A-86207** PN-A-86155:1995** | metoda miareczkowa |
| 5. | Przetwory owocowe i warzywne | Zawartość dwutlenku siarki | PN-90/A-79120/23** | metoda miareczkowa |
| 6. | Ocet | Zawartość dwutlenku siarki | PN-96/A-79733** PN-EN 13188:202 | metoda miareczkowa |
| 7. | Wina i miody pitne | Zawartość dwutlenku siarki | PN-96/A-79733** PN-90/A-79120/10** | metoda miareczkowa |
| 8. | Pieczywo | Kwasowość | PN-A-74108:1996 | metoda wagowa, metoda miareczkowa |
| 9. | Szampony w płynie do włosów i płyny do kąpieli | Odczyn pH | PN-C-04963:1989** | metoda potencjometryczna |
| 10. | Pasta do zębów | Oznaczanie całkowitego fluoru | Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. (Dz.U. z 2020r., poz. 931) | metoda chromatografii gazowej (GC-FID) |

** norma wycofana

3. Laboratorium Epidemiologii**Metody akredytowane •**

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|------------|---|---|--|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Biologiczne wskaźniki kontroli procesu sterylizacji | Obecność drobnoustroju wskaźnikowego <i>Geobacillus stearothermophilus</i> | PB/EP/PMO/01 wyd. VII z dnia 09.09.2022 | metoda hodowlana w oparciu o instrukcję producenta testów |
| 2. | Kał, wymaz z odbytu | Obecność pałeczek <i>Salmonella</i> spp. i <i>Shigella</i> spp. | PB/EP/PSJ/01 wyd. VII z dnia 09.09.2022 Szczep bakteryjny <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> w przypadku braku możliwości oznaczenia przekazywany jest do laboratorium referencyjnego – koszt pokrywa zleceniodawca | metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi w oparciu o wydawnictwa metodyczne |
| 3. | Surowica | Obecność przeciwciał IgG w kierunku <i>Toxocara canis</i> | PB/EP/PPR/03 wyd. VIII z dnia 09.09.2022 | metoda immunoenzymatyczna (ELISA) w oparciu o instrukcję producenta testów |
| 4. | Wymaz z okolicy odbytu | Obecność <i>Enterobius vermicularis</i> | PB/EP/PPR/01 wyd. VII z dnia 09.09.2022 | metoda mikroskopowa w oparciu o wydawnictwa metodyczne |
| 5. | Kał | Obecność cyst pierwotniaków, jaj, larw i postaci dorosłych helmintów | PB/EP/PPR/02 wyd. VII z dnia 09.09.2022 | metoda koproskopowa w oparciu o wydawnictwa metodyczne |
| 6. | Kał, wymaz z odbytu | Obecność patogenów schorzeń jelitowych: <i>Salmonella</i> sp., <i>Shigella</i> sp., <i>Yersinia</i> sp., enteropatogenne <i>Escherichia coli</i> (EPEC), enterokrwotoczne <i>Escherichia coli</i> (<i>E.coli</i> 0157), bakterii z rodziny <i>Enterobacteriaceae</i> | PB/EP/PSJ/02 wyd. V z dnia 09.09.2022 W przypadku uzyskania dodatniego wyniku w kierunku EPEC, <i>E.coli</i> O157, <i>Yersinia</i> test potwierdzenia lub oznaczenia typu, biotypu i cech chorobotwórczości szczepu po uzyskaniu akceptacji zleceniodawcy zostanie wykonany w Laboratorium referencyjnym, opłata zgodnie z cennikiem tego Laboratorium (wysyłkę i opłatę za badanie pokrywa zleceniodawca) | metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi w oparciu o wydawnictwa metodyczne |
| 7. | Szczep bakteryjny | Identyfikacja pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Yersinia</i> | PB/EP/PSJ/03 wyd. III z dnia 09.09.2022 | metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi w oparciu o wydawnictwa metodyczne |
| 8. | Kał | Obecność antygenu <i>Giardia intestinalis</i> | PB/EP/PPR/04 wyd. III z dnia 09.09.2022 | metoda immunoenzymatyczna (ELISA) w oparciu o instrukcję producenta testów |

Metody nieakredytowane, nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|--|--|--|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Kał | Rotawirusy, Adenowirusy | IB/E.P./PS,PPR,PW/01 wyd. III z dnia 04.07.2011 | metoda immuno- chromatograficzna |
| 2. | Sterylizator na suche ciepłe powietrze | Kontrola skuteczności procesu sterylizacji / dezynfekcji przy użyciu wskaźnika biologicznego | PB/E.P./PMO/03 wyd. II z dnia 09.11.2010 | metoda hodowlana |
| 3. | Wymazy środowiskowe | Mikrobiologiczne badanie czystości środowiska | PB/E.P./PMO/05 wyd. II z dnia 22.11.2011 | metoda hodowlana na podłożach płynnych i stałych |
| 4. | Szczep | Oznaczanie lekowrażliwości szczepów bakteryjnych metodą dyfuzyjno-krążkową | PB/E.P./PMO/04 wyd. II z dnia 30.03.2011 | metoda dyfuzyjno-krążkowa |
| 5. | Badania środowiskowe | Badanie bakteriologiczne czystości środowiska przy użyciu płytek odciskowych | IR/E.P./01 wyd. I z dnia 02.04.2007 | metoda hodowlana |
| 6. | Kał | Norowirusy w kale | IB/E.P./PS,PPR,PW/01 wyd. III z dnia 04.07.2011 | metoda immunochromatograficzna |
| 7. | Wymaz z nosa i gardła | Obecność wirusa grypy A, B | Według instrukcji producenta testu | real time RT-PCR |
| 8. | Kał | Campylobacter w kale | IR/EP/PSJ/PO-11/04 wyd. I z dnia 17.03.2014 | metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi |
| 9. | Wymaz z nosa i gardła, nosogardzieli | Obecność wirusa SARS Cov-2 | Według instrukcji producenta testu | real time RT-PCR |

4. Laboratorium Badań Mikrobiologicznych**Metody akredytowane •**

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|--|--|--|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Żywność mrożona Dodatki do żywności Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Ryby i przetwory rybne Zioła i przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Jaja i produkty jajeczne Suplementy diety | Obecność Salmonella spp. w 25 g/ml oraz w 10 g | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04 /A1:2020-09 | Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym |
| 2. | Mięso i produkty mięsne | Obecność Campylobacter spp. w 10 g | PN-EN ISO 10272-1:2017-08 | Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|--|--|---|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 3. | Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne | Obecność Cronobacter spp. w 10 g/ml | PN-EN ISO 22964:2017-06 | Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym |
| 4. | Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Ryby i przetwory rybne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Koncentraty spożywcze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Zioła i przyprawy | Obecność Listeria monocytogenes w 25 g/ml | PN-EN ISO 11290-1:2017-07 | Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym |
| 5. | Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Zioła i przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona | Liczba Listeria monocytogenes | PN-EN ISO 11290-2:2017-07 | Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) |
| 6. | Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Zioła i przyprawy Produkty jajeczne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i inne gatunki) | PN-EN ISO 6888-1:2022-03 | Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) |
| 7. | Mleko i produkty mleczne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Zboża i przetwory zbożowe Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Wyroby garmażeryjne | Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus | PN-EN ISO 7932:2005 PN-EN ISO 7932:2005 /A1:2020-09 z wyłączeniem punktu 9.5 | Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) |
| 8. | Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby garmażeryjne Warzywa i przetwory warzywne oraz warzywno-mięsne Zioła i przyprawy Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne | Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli | PN ISO 16649-2:2004 | Metoda płytkowa (posiew wgłębny) |
| 9. | Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Koncentraty spożywcze Ryby i przetwory rybne | Liczba Enterobacteriaceae | PN-EN ISO 21528-2:2017-08 | Metoda płytkowa (posiew wgłębny) |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|--|--|--|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 10. | Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.) Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Zioła i przyprawy | Liczba drobnoustrojów | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12 /A1:2022-06 | Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) |
| 11. | Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk | Obecność Salmonella spp. | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04 /A1:2020-09 | Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym |
| 12. | Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk | Obecność Listeria monocytogenes | PN-EN ISO 11290-1:2017-07 | Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym |
| 13. | Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk | Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i inne gatunki) | PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005 | Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym |
| 14. | Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk | Liczba Enterobacteriaceae | PN-EN ISO 21528-2:2017-08 | Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) |
| 15. | Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk | Liczba drobnoustrojów | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12 /A1:2022-06 | Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) |
| 16. | Woda Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi | Ogólna liczba mikroorganizmów 22°C | PN-EN ISO 6222:2004 | Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) |
| 17. | | Ogólna liczba mikroorganizmów 36°C | PN-EN ISO 6222:2004 | Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) |
| 18. | | Liczba enterokoków kałowych | PN-EN ISO 7899-2:2004 | Metoda filtracji membranowej |
| 19. | | Liczba bakterii Clostridium perfringens łącznie z przetrwalnikami | PN-EN ISO 14189:2016-10 | Metoda filtracji membranowej |
| 20. | | Liczba Pseudomonas aeruginosa | PN-EN ISO 16266:2009 | Metoda filtracji membranowej |

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|--|--|---|--|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 21. | | Liczba bakterii grupy coli | PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/ A1:2017-04 | Metoda filtracji membranowej |
| 22. | | Liczba Escherichia coli | PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/ A1:2017-04 | Metoda filtracji membranowej |
| 23. | | Liczba bakterii z rodzaju Legionella | PN-EN ISO 11731:2017-08 PN-EN ISO 11731:2017-08/ Ap1:2019-12 | Metoda filtracji membranowej Matryca B: Procedura 7 (pożywka C – GVPC) Zakres: od 1jtk/100ml lub od 1jtk/1000ml |
| 24. | Woda źródłana, mineralna | Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C | PN-EN ISO 6222:2004 | Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) |
| 25. | | Ogólna liczba mikroorganizmów w 36±2°C | PN-EN ISO 6222:2004 | Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) |
| 26. | | Liczba enterokoków kałowych | PN-EN ISO 7899-2:2004 | Metoda filtracji membranowej |
| 27. | | Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) | PN-EN 26461-2:2001 | Metoda filtracji membranowej |
| 28. | | Liczba Pseudomonas aeruginosa | PN-EN ISO 16266:2009 | Metoda filtracji membranowej |
| 29. | | Liczba bakterii grupy coli | PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/ A1:2017-04 | Metoda filtracji membranowej |
| 30. | | Liczba Escherichia coli | PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/ A1:2017-04 | Metoda filtracji membranowej |
| 31. | Woda na pływalniach | Ogólna liczba mikroorganizmów w 36°C | PN-EN ISO 6222:2004 | Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) |
| 32. | | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich | Metodyka NIZP-PZH ZHK:2007 | Metoda filtracji membranowej |
| 33. | | Liczba Pseudomonas aeruginosa | PN-EN ISO 16266:2009 | Metoda filtracji membranowej |
| 34. | | Liczba Escherichia coli | PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/ A1:2017-04 | Metoda filtracji membranowej |
| 35. | | Liczba bakterii z rodzaju Legionella | PN-EN ISO 11731:2017-08 PN-EN ISO 11731:2017-08/ Ap1:2019-12 | Metoda filtracji membranowej Matryca B: Procedura 7 (pożywka C – GVPC) Zakres: od 1jtk/100ml |
| 36. | Woda w kąpieliskach Woda powierzchniowa | Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli | PN-EN ISO 9308-3:2002 | Metoda zminiaturyzowana (NPL) |
| 37. | | Liczba enterokoków kałowych | PN-EN ISO 7899-2:2004 | Metoda filtracji membranowej |
| 38. | Woda powierzchniowa | Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii grupy coli | Instrukcja producenta COLILERT firmy IDEXX wyd. 06-12999 | Metoda NPL |
| 39. | | Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli | Instrukcja producenta COLILERT firmy IDEXX wyd. 06-12999 | Metoda NPL |
| 40. | | Najbardziej prawdopodobna liczba enterokoków kałowych | Instrukcja producenta ENTEROLERT-E firmy IDEXX wyd. 06-04626 | Metoda NPL |

Metody nieakredytowane, spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|---|--|---------------------------------------|---|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Mięso i produkty mięsne | Obecność <i>Campylobacter</i> spp. w 10 g | PN-EN ISO 10272-1: 2017-08/A1:2023-08 | Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym |
| 2. | Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby garmażeryjne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Zioła i przyprawy Produkty jajeczne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i inne gatunki) | PN-EN ISO 6888-1: 2022-03/A1:2024-02 | Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) |

Metody nieakredytowane, nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

| Lp. | Przedmiot badań/wyrób | Badane cechy | Dokumenty odniesienia | Metoda |
|-----|-----------------------|-------------------------|--|--------------------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Żywność | Badanie organoleptyczne | Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia; Polskie Normy przedmiotowe | Ocena bezpośrednia |
| 2. | Żywność | Znakowanie | Przepisy prawa w zakresie znakowania - Ustawy i Rozporządzenia Polskie i Unii Europejskiej | Opisowa |

- Metody akredytowane zamieszczone w zakresie akredytacji PCA nr AB 515, wydanie nr 27 z dnia 30 czerwca 2023 r.

05.04.2024 r. Anna Ratko

.....
Data i podpis kierownika Oddziału Laboratoryjnego w Szczecinie