

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa	Załącznik nr 1 z dnia 15.11.2024 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03		Strona / stron: 1 / 8
	ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA nr L-HŻŻiPU.9051.		
	Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku		

ZLECENIE (wypełnia Klient)

DANE LUB PIECZĘĆ IDENTYFIKUJĄCE KLIENTA:

Imię i nazwisko / Nazwa firmy:

(miejscowość, data)

PSSE w Częstochowie
ul. Jasnogórska 15A
42-200 Częstochowa

Adres: zamieszkania / siedziby firmy:

NIP (jeśli dotyczy):

Rodzaj próbki / próbek do badań:

- żywność
 materiał lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością
 produkt kosmetyczny
 obiekt z obszaru produkcji żywności

1.
2.
3.
4.
5.

Miejsce pobrania próbki / próbek do badań:
(nazwa, adres obiektu)

Sposób pobrania próbki / próbek do badań:

- zgodnie z wymaganiami
 zgodnie z wymaganiami instrukcji własnej Klienta
 bez podania procedury poboru
 inny (jaki)

Imię i nazwisko pobierającego próbkę / próbki do badań:

Data i godzina pobrania próbki / próbek do badań:

Imię i nazwisko dostarczającego próbkę / próbki do badań:

Warunki przechowywania próbki / próbek przed pobraniem do badań:

Warunki transportu próbki / próbek do badań:

Cel wykonania badań:

dostarczenie Klientowi ważnych wyników badań do wykorzystania

- w ocenie zgodności z wymaganiami
 w ramach potrzeb własnych

Zakres badań:

Kierunek badań	Objekt badań	Metoda badawcza (W – patrz: Objasnienia)		Badany parametr	Zakres pomiarowy metody	Niepewność rozszerzona metody [%]	Status metody (A, NA, N – patrz: Objasnienia)	
Badania sensoryczne	Pieczywo	PN-A-74108:1996 pkt 2 (W)	<input type="checkbox"/>	Poz.	Kształt, powierzchnia, barwa, grubość skórki, porowatość, elastyczność, krajalność miękiszu, zapach, smak ¹⁾	—	A	
	Bulka tarta	PN-A-74113:1997 Załącznik A	<input type="checkbox"/>	Poz.	Barwa, postać, zapach, smak ¹⁾	—	A	
	Makaron	PN-93/A-74130 pkt 3.4 (W)	<input type="checkbox"/>	Poz.	Barwa, wygląd, zapach - przed ugotowaniem - po ugotowaniu Smak ¹⁾ po ugotowaniu	—	A	
	Wyroby cukiernicze	PN-A-88032:1998 + Ap1:2001	<input type="checkbox"/>	Poz.	Wygląd zewnętrzny wyrobu w opakowaniu bezpośrednim lub jednostkowym, kształt, barwa, powierzchnia, przełom, konsystencja, zapach, smak ¹⁾ , stopień wypełnienia wyrobu nadzieniem	1 + 5 pkt.	5	A
	Wyroby ciastkarskie	PN-A-74252:1998	<input type="checkbox"/>	Poz.	Jednolitość partii, wygląd zewnętrzny, struktura i tekstura, zapach i smak ¹⁾	8 ÷ 20 pkt.	6	A
	Przetwory owocowe, przetwory warzywne	PN-ISO 6658:1998 pkt 5.4.2 (W)	<input type="checkbox"/>	Poz.	Wygląd, barwa, konsystencja, smak ¹⁾ , zapach	—	—	A
	Produkty grzybowe, grzyby marynowane, grzyby sterylizowane, grzyby w solance	PN-A-78509:2007 pkt 6.3 (W)	<input type="checkbox"/>	Poz.	Barwa, zapach, smak ¹⁾ , wygląd, konsystencja	—	—	A
	Wyroby garmażeryjne	PN-A-82107:1996 pkt 2.2	<input type="checkbox"/>	Poz.	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak ¹⁾	—	—	A

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa	Załącznik nr 1 z dnia 15.11.2024 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03						Strona / stron: 2 / 8
	ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA nr L-HŻŻiPU.9051.						
	Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku						

Kierunek badań	Objekt badań	Metoda badawcza (W – patrz: Objasnienia)		Badany parametr	Zakres pomiarowy metody	Niepewność rozszerzona metody [%]	Status metody (A, NA, N – patrz: Objasnienia)	
	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością	DIN 10955:2004-06	<input type="checkbox"/>	Poz.	Zapach i smak	—	A	
	Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością	PN-EN 1230-1:2009	<input type="checkbox"/>	Poz.	Zapach	—	A	
		PN-EN 1230-2:2009	<input type="checkbox"/>	Poz.	Smak	—	A	
	Naturalna woda mineralna, woda źródłana, woda stołowa	PN-EN 1622:2006	<input type="checkbox"/>	Poz.	Zapach ²⁾	—	A	
PN-EN 1622:2006		<input type="checkbox"/>	Poz.	Smak ^{2),3)}	—	A		
Badania mikrobiologiczne	Mięso i produkty mięsne, Mięso drobiowe i produkty z mięsa drobiowego, Mleko i produkty mleczne, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Stodczyce i wyroby cukiernicze (w tym wyroby ciastkarskie), Przyprawy, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Oleje tłuszczowe zwierzęce i roślinne, Zboża i przetwory zbożowe, Żywność mrożona, Wyroby garmażeryjne, Jaja i przetwory jajeczne, Suplementy diety	PN-EN ISO 7932:2005 PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09 z wyłączeniem punktu 9.5	<input type="checkbox"/>	Poz.	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i>	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	—	A
		PN-ISO 16649-2:2004	<input type="checkbox"/>	Poz.	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i>	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	—	A
		PN-EN ISO 21528-2:2017-08	<input type="checkbox"/>	Poz.	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> w temp. 37°C	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	—	A
		PN-ISO 4832:2007	<input type="checkbox"/>	Poz.	Liczba bakterii z grupy <i>coli</i> w temp. 37°C	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	—	A
		Instrukcja producenta testu jakościowego systemu VIDAS Wydanie z 2018/06	<input type="checkbox"/>	Poz.	Obecność <i>Salmonella</i> spp. ⁴⁾	do 25 g (do 25 ml)	—	A
		PN-EN ISO 11290-1:2017-07	<input type="checkbox"/>	Poz.	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i>	do 25 g (do 25 ml)	15	A
		PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06	<input type="checkbox"/>	Poz.	Liczba drobnoustrojów	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	—	A
		PN-EN ISO 11290-2:2017-07	<input type="checkbox"/>	Poz.	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i>	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	—	A
	Mięso i produkty mięsne, Mięso i produkty z mięsa drobiowego, Produkty mleczne, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Stodczyce i wyroby cukiernicze (w tym wyroby ciastkarskie), Przyprawy, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Oleje tłuszczowe zwierzęce i roślinne, Zboża i przetwory zbożowe, Żywność mrożona, Wyroby garmażeryjne, Jaja i przetwory jajeczne, Suplementy diety	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09	<input type="checkbox"/>	Poz.	Obecność <i>Salmonella</i> spp.	do 25 g (do 25 ml)	15	A
		PN-EN ISO 6888-1:2022-03 PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02	<input type="checkbox"/>	Poz.	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>S. aureus</i> i innych gatunków)	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	—	A
	Mięso i produkty mięsne, Mięso drobiowe i produkty z mięsa drobiowego, Przetwory mleczne, Owoce i warzywa, Przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Suplementy diety, Wyroby garmażeryjne	PN-ISO 21527-1:2009-06 (W)	<input type="checkbox"/>	Poz.	Liczba drożdży i pleśni	od 1 jtk/ml (od 10 jtk/g)	—	A
	Mleko w proszku, Przetwory jajeczne, Wyroby cukiernicze, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Ziarna i przyprawy, Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne	PN-ISO 21527-2:2009-06 (W)	<input type="checkbox"/>	Poz.	Liczba drożdży i pleśni	od 10 jtk/g	—	A
	Mleko i przetwory mleczne, Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne	PN-EN ISO 22964:2017-06	<input type="checkbox"/>	Poz.	Obecność <i>Cronobacter</i> spp.	do 10 g	15	A
	Produkty kosmetyczne	PN-EN ISO 22718:2016-01 PN-EN ISO 22718:2016-01/A1:2023-01	<input type="checkbox"/>	Poz.	Obecność <i>Staphylococcus aureus</i>	w 1 g (w 1 ml)	14	A
		PN-EN ISO 22717:2016-01 PN-EN ISO 22717:2016-01/A1:2023-03	<input type="checkbox"/>	Poz.	Obecność <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	w 1 g (w 1 ml)	14	A
		PN-EN ISO 18416:2016-01 PN-EN ISO 18416:2016-01/A1:2023-03	<input type="checkbox"/>	Poz.	Obecność <i>Candida albicans</i>	w 1 g (w 1 ml)	14	A
PN-EN ISO 21150:2016-01 PN-EN ISO 21150:2016-01/A1:2023-03		<input type="checkbox"/>	Poz.	Obecność <i>Escherichia coli</i>	w 1 g (w 1 ml)	14	A	
PN-EN ISO 21149:2017-07 PN-EN ISO 21149:2017-07/A1:2023-01		<input type="checkbox"/>	Poz.	Liczba mezofilnych bakterii tlenowych	od 10 jtk/ml (od 10 jtk/g)	—	A	
PN-EN ISO 16212:2017-08 PN-EN ISO 16212:2017-08/A1:2023-01		<input type="checkbox"/>	Poz.	Liczba drożdży i pleśni	od 10 jtk/ml (od 10 jtk/g)	—	A	

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa	Załącznik nr 1 z dnia 15.11.2024 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03						Strona / stron: 3 / 8
	ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA nr L-HŻŻiPU.9051.						
	Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku						

Kierunek badań	Objekt badań	Metoda badawcza (W – patrz: Objasnienia)		Badany parametr	Zakres pomiarowy metody	Niepewność rozszerzona metody [%]	Status metody (A, NA, N – patrz: Objasnienia)	
Naturalna woda mineralna, woda źródłana, woda stołowa		PN-EN ISO 9308-1:2014-12 + A1:2017-04	<input type="checkbox"/>	Poz.	Bakterie z grupy coli ²⁾	1 jtk / 250 ml	—	A
		PN-EN ISO 9308-1:2014-12 + A1:2017-04	<input type="checkbox"/>	Poz.	<i>Escherichia coli</i> ²⁾	1 jtk / 250 ml	—	A
		PN-EN ISO 7899-2:2004	<input type="checkbox"/>	Poz.	Paciorkowce kalowe ²⁾	1 jtk / 250 ml	—	A
		PN-EN 26461-2:2001	<input type="checkbox"/>	Poz.	Clostridia redukujące siarczyny ²⁾	1 jtk / 250 ml	—	A
		PN-EN ISO 16266:2009	<input type="checkbox"/>	Poz.	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ²⁾	1 jtk / 250 ml	—	A
		PN-EN ISO 6222:2004	<input type="checkbox"/>	Poz.	Ogólna liczba bakterii w 22°C po 72 h ²⁾	1 jtk / 1 ml	—	A
		PN-EN ISO 6222:2004	<input type="checkbox"/>	Poz.	Ogólna liczba bakterii w 37°C po 24 h ²⁾	1 jtk / 1 ml	—	A
Badania chemiczne	Przetwory owocowe	PN-90/A-75101/23 pkt 3 (W) PN-90/A-75101/23/Az2:2002 pkt 3 (W)	<input type="checkbox"/>	Poz.	Zawartość dwutlenku siarki	2 + 2500 mg/kg	9	A
	Przetwory warzywne		<input type="checkbox"/>	Poz.		2 + 1500 mg/kg	16	A
	Przetwory, produkty i konserwy grzybowe		<input type="checkbox"/>	Poz.		3 + 200 mg/kg	12	A
	Musztarda		<input type="checkbox"/>	Poz.		2 + 800 mg/kg	11	A
	Wina	PN-90/A-79120/10 (W)	<input type="checkbox"/>	Poz.		1 + 400 mg/l	16 - wina białe 15 - wina czerwone	A
	Oceł	PN-90/A-75101/23 pkt 2 (W) PN-90/A-75101/23/Az2:2002 pkt 2 (W)	<input type="checkbox"/>	Poz.		7 + 200 mg/l	13	A
	Pieczywo	PN-A-74108:1996 pkt 3.4 (W)	<input type="checkbox"/>	Poz.		Kwasowość	1 + 15 stopni	20
	Bulka tarta		<input type="checkbox"/>	Poz.	0,2 + 6,0 stopni		14	A
	Mięso i produkty mięsne, Mięso drobiowe, podroby drobiowe, produkty drobiarskie, Mleko i produkty mleczne, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Grzyby świeże i przetwory grzybowe, Surowce i przetwory zielarskie, Przyprawy, Zboża i przetwory zbożowe, Ryby i przetwory rybne, owoce morza, i przetwory owoców morza, Suplementy diety, Grzyby suszone	PN-EN 13806:2003	<input type="checkbox"/>	Poz.	Zawartość rtęci	0,005 + 0,1 mg/kg	36	A
			<input type="checkbox"/>	Poz.		0,1 + 1,3 mg/kg	27	A
			<input type="checkbox"/>	Poz.		0,01 + 0,2 mg/kg	36	A
			<input type="checkbox"/>	Poz.		0,1 + 7,0 mg/kg	27	A
	Kawa i herbata, Koncentraty spożywcze, Napoje bezalkoholowe	Wydawnictwo Metodyczne PZH 1996, Metoda oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej	<input type="checkbox"/>	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 + 0,15 mg/kg	32	A
			<input type="checkbox"/>	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 + 1,0 mg/kg	27	A
	Produkty mleczne		<input type="checkbox"/>	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 + 1,0 mg/kg	27	A
	Stodczyce i wyroby cukiernicze		<input type="checkbox"/>	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 + 2,0 mg/kg	32	A
			<input type="checkbox"/>	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 + 1,0 mg/kg	27	A
	Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy		<input type="checkbox"/>	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 + 0,15 mg/kg	32	A
			<input type="checkbox"/>	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 + 3,0 mg/kg	27	A
	Grzyby świeże, suszone i przetwory grzybowe		<input type="checkbox"/>	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 + 3,0 mg/kg	32	A
			<input type="checkbox"/>	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 + 3,0 mg/kg	27	A
	Ryby i przetwory rybne		<input type="checkbox"/>	Poz.	Zawartość kadmu	0,005 + 0,5 mg/kg	32	A
			<input type="checkbox"/>	Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 + 3,0 mg/kg	27	A
Zboża i przetwory zbożowe	<input type="checkbox"/>		Poz.	Zawartość kadmu	0,005 + 1,4 mg/kg	32	A	
	<input type="checkbox"/>		Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 + 1,5 mg/kg	27	A	
Owoce morza i przetwory owoców morza	<input type="checkbox"/>		Poz.	Zawartość kadmu	0,005 + 3,2 mg/kg	32	A	
	<input type="checkbox"/>		Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 + 2,8 mg/kg	27	A	
Mięso i produkty mięsne, Mięso drobiowe, produkty drobiarskie, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	<input type="checkbox"/>		Poz.	Zawartość kadmu	0,005 + 0,30 mg/kg	32	A	
	<input type="checkbox"/>		Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 + 3,0 mg/kg	27	A	
Suplementy diety	<input type="checkbox"/>		Poz.	Zawartość kadmu	0,005 + 6,0 mg/kg	32	A	
	<input type="checkbox"/>		Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 + 6,0 mg/kg	27	A	
Podroby	<input type="checkbox"/>		Poz.	Zawartość kadmu	0,005 + 3,0 mg/kg	32	A	
	<input type="checkbox"/>		Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 + 3,5 mg/kg	27	A	

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa	Załącznik nr 1 z dnia 15.11.2024 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03						Strona / stron: 4 / 8
	ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA nr L-HŻŻiPU.9051.						
	Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku						

Kierunek badań	Objekt badań	Metoda badawcza (W – patrz: Objasnienia)		Badany parametr	Zakres pomiarowy metody	Niepewność rozszerzona metody [%]	Status metody (A, NA, N – patrz: Objasnienia)
Badania właściwości fizycznych	Mleko		<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość ołowiu	0,01 + 1,0 mg/kg	27	A
	Koncentraty spożywcze, Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Napoje bezalkoholowe, Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, Słodycze i wyroby cukiernicze, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Zboża i przetwory zbożowe, Suplementy diety	PN-EN 1134:1999	<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość magnezu	50 + 350 000 mg/kg	26	A
			<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość wapnia	50 + 650 000 mg/kg	30	A
			<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość potasu	10 + 200 000 mg/kg	28	A
			<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość sodu	10 + 250 000 mg/kg	23	A
			<input type="checkbox"/> Poz.	Migracja globalna do wody	1,0 + 25,0 mg/dm ²	9	A
	<input type="checkbox"/> Poz.	Migracja globalna do 3 % kwasu octowego	14	A			
	<input type="checkbox"/> Poz.	Migracja globalna do 10 % etanolu	9	A			
	<input type="checkbox"/> Poz.	Migracja globalna do 20 % etanolu	9	A			
	<input type="checkbox"/> Poz.	Migracja globalna do 50 % etanolu	9	A			
	<input type="checkbox"/> Poz.	Migracja globalna do 95 % etanolu	9	A			
	<input type="checkbox"/> Poz.	Migracja globalna do izooktanu	6	A			
	Materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 r. z późn. zm. PN-EN 1186-3:2023-01	<input type="checkbox"/> Poz.	Migracja formaldehydu do 3 % kwasu octowego	3 + 30 mg/kg	14	A
		Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 r. z późn. zm. CEN/TS 13130-23:2005	<input type="checkbox"/> Poz.	Migracja formaldehydu w wyciągu wodnym	0,001 + 0,02 mg/dm ² (1 + 20 mg/kg)	22	A
	Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością	PN-EN 1541:2003	<input type="checkbox"/> Poz.	Migracja ołowiu do 4 % kwasu octowego	(0,2 + 10) mg/l (0,02 + 1) mg/dm ²	13 - naczynia głębokie 19 - naczynia płaskie	A
	Wyroby ceramiczne przeznaczone do kontaktu z żywnością	PN-EN 1388-1:2000+Ap1:2002	<input type="checkbox"/> Poz.	Migracja kadmu do 4 % kwasu octowego	0,02 + 1,00) mg/l (0,002 + 0,1) mg/dm ²		13- naczynia głębokie 23 - naczynia płaskie
			<input type="checkbox"/> Poz.	Migracja ołowiu do 4 % kwasu octowego	0,2 + 10) mg/l (0,02 + 1) mg/dm ²	10 - naczynia głębokie 12 - naczynia płaskie	A
	Wyroby szklane przeznaczone do kontaktu z żywnością	PN-EN 1388-2:2000	<input type="checkbox"/> Poz.	Migracja kadmu do 4 % kwasu octowego	0,02 + 1,00) mg/l (0,002 + 0,1) mg/dm ²	14 - naczynia głębokie 14 - naczynia płaskie	A
			<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość formaldehydu	0,001 + 0,4 %	19	A
	Produkty kosmetyczne	Załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. (Dz.U. 2020, poz. 931)	<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość fluoru	0,03 + 0,30 %	22	A
	Pasta do zębów		<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość nadtlenu wodoru ⁹⁾	0,03 + 15 %	18	A
	Preparaty do trwałej ondulacji i farby do włosów		<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość kwasu tioglikolowego	0,1 + 15 %	14	A
	Preparaty do trwałej ondulacji na zimno		<input type="checkbox"/> Poz.	Wilgotność	5 + 50 %	10	A
Pieczywo, bułka tarta	PN-A-74108:1996 pkt 3.3.2 (W)	<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość grzybów zacierwionych	1 + 100 %	24	A	
Grzyby suszone	PN-A-78509:2007 pkt 6.3.12 (W)	<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych – zanieczyszczenia mineralne	0,01 + 20 %	12 - próbki nierozdrobnione 20 - próbki rozdrobnione	A	
Suszone zioła i przyprawy	PN-ISO 1208:2001	<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych – zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego	—		—	A
		<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych – ciała obce	—	—	A	
		<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych	1 + 100 mg/kg	28	A	
Koncentraty spożywcze, Przetwory warzywne, Przetwory owocowe, Zboża i przetwory zbożowe, Objekty z obszaru produkcji żywności: zmiotki i wytrzępki	L-HŻŻiPU/PB-01 wydanie II z dn. 24.01.2024 r.	<input type="checkbox"/> Poz.	Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości	—	—	A	
		<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość oprzędów moli	0,0 + 10 %	4	A	
	L-HŻŻiPU/PB-01 wydanie II z dn. 24.01.2024 r.	<input type="checkbox"/> Poz.	Obecność zanieczyszczeń fizycznych – zanieczyszczenia mineralne	—	—	A	
		<input type="checkbox"/> Poz.	Obecność zanieczyszczeń fizycznych – zanieczyszczenia organiczne	—	—	A	
		<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych – zanieczyszczenia mineralne	0,0 + 10 %	4	A	
<input type="checkbox"/> Poz.	Zawartość zanieczyszczeń fizycznych – zanieczyszczenia organiczne	0,0 + 10 %	4	A			

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa	Załącznik nr 1 z dnia 15.11.2024 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03						Strona / stron: 5 / 8
	ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA nr L-HŻŻiPU.9051.						
	Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku						

Kierunek badań	Objekt badań	Metoda badawcza (W – patrz: Objasnienia)		Badany parametr	Zakres pomiarowy metody	Niepewność rozszerzona metody [%]	Status metody (A, NA, N – patrz: Objasnienia)
	Konserwy rybne hermetycznie zamknięte w opakowaniach metalowych	PN-92/A-86732 pkt 2.3.11 (W)	<input type="checkbox"/>	Poz.	Trwałość	—	A
		PN-92/A-86732 pkt 2.3.10 (W)	<input type="checkbox"/>	Poz.	Szczelność	—	A
	Konserwy mięsne hermetycznie zamknięte w opakowaniach metalowych	PN-A-82055-5:1994 (W)	<input type="checkbox"/>	Poz.	Trwałość	—	A
		PN-A-82055-4:1997 pkt. 2.4.1.1, 2.4.1.2, 2.5	<input type="checkbox"/>	Poz.	Szczelność	—	A

Ustalenia dotyczące prezentacji wyników / rezultatów badań w Sprawozdaniu z badań:

- prezentacja wyników / rezultatów badań wraz z niepewnością
(niepewność wyników badań prezentowana powinna być w przypadku, gdy w istotny sposób wpływa na ważność wyników badań, ocenę zgodności z wyspecyfikowaną wartością dopuszczalną lub na życzenie Klienta; niepewność wyników badań nie uwzględnia niepewności związanej z pobraniem i transportem próbki; wyniki badań fizykochemicznych prezentowane są z niepewnością rozszerzoną dla współczynnika rozszerzenia $k=2$ i poziomu ufności wynoszącego w przybliżeniu 95%; wyniki badań mikrobiologicznych wykonywanych metodą płytkową prezentowane są z niepewnością wyniku wyrażoną jako przedział ufności, oznaczającą niepewność rozszerzoną oszacowaną zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO 19036:2020-04 lub specyfikacji technicznej PKN-ISO/TS 19036:2011, równą niepewności standardowej pomnożonej przez współczynnik rozszerzenia $k=2$, zapewniającą w przybliżeniu 95% poziom ufności; dla wyników wyrażanych jako > 300 , < 1 lub < 10 niepewności nie podaje się; wyniki badań jakościowych prezentowane są bez niepewności; wyniki badań realizowanych na potrzeby obszaru regulowanego lub dobrowolnego mieszczące się w akredytowanym zakresie pomiarowym prezentowane są w postaci: $y \pm U$ wraz z jednostką miary (y – wynik badania, U – niepewność rozszerzona wyniku) i mają status akredytowanych; wyniki badań realizowanych na potrzeby obszaru regulowanego lub dobrowolnego wykraczające poza zakres pomiarowy akredytowanej metody prezentowane są w postaci rezultatów z badań: $< y$ lub $> y$ wraz z jednostką miary i uzupełniane o informację dotyczącą niepewności rozszerzonej (y – wartość dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody, U – niepewność rozszerzona dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody), przy czym takie rezultaty uznawane są za akredytowane w obszarze regulowanym, w obszarze dobrowolnym natomiast – za nieakredytowane, z wyjątkiem przypadku, w którym dolna granica zakresu pomiarowego akredytowanej metody jest jednocześnie granicą oznaczalności wyznaczoną eksperymentalnie lub wynikającą z możliwości technicznych stosowanych urządzeń pomiarowych; dla wyników badań jakościowych niepewności nie podaje się)
- prezentacja wyników / rezultatów badań bez niepewności

Ustalenia dotyczące przedstawienia opinii i interpretacji rezultatów badań / stwierdzeń zgodności wyników badań z wymaganiami w Sprawozdaniu z badań:

(stwierdzenia zgodności z wymaganiami dla uzyskanych rezultatów z badań realizowane są w ramach opinii i interpretacji, oparte na ich interpolacji w odniesieniu do dolnej lub górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody)

- przedstawienie opinii i interpretacji rezultatów badań / stwierdzeń zgodności wyników badań z wymaganiami określonymi w:
- Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 z późniejszymi zmianami)
 - Rozporządzeniu Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (Dz. Urz. UE L 119 z 5.5.2023 z późniejszymi zmianami)
 - Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008 r. z późniejszymi zmianami)
 - Rozporządzeniu Delegowanym Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r. uzupełniającym rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do obszarów uprawy winorośli, w przypadku których zawartość alkoholu może być zwiększona, dozwolonych praktyk ekologicznych i ograniczeń mających zastosowanie do produkcji i przeprowadzania produktów sektora win, minimalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do produktów ubocznych oraz ich usuwania, a także publikacji dokumentów OIV (Dz. Urz. UE L 149 z 7.6.2019 z późniejszymi zmianami)
 - Ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448 z późniejszymi zmianami)
 - Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.1.2011 r. z późniejszymi zmianami)
 - Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącym produktów kosmetycznych (Dz. Urz. UE L 342 z 22.12.2009 r. z późniejszymi zmianami)
 - Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz. U. z 2008 r., nr 17, poz. 113)
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011, nr 85, poz. 466)
 - PN-EN ISO 17516:2014-11 „Kosmetyki. Mikrobiologia. Limity mikrobiologiczne”
 - innych dokumentach (jakich)

przy wykorzystaniu zasady:

- prostej akceptacji binarnej** – wynik badania / pomiaru uznawany jest za zgodny z wymaganiami, jeśli jego wartość znajduje się poniżej górnej granicy specyfikacji lub powyżej dolnej granicy specyfikacji, dotyczy to również wyniku badania / pomiaru znajdującego się na granicy specyfikacji, wynik badania / pomiaru uznawany jest za niezgodny z wymaganiami, jeśli jego wartość znajduje się powyżej górnej granicy specyfikacji lub poniżej dolnej granicy specyfikacji, przy czym w przypadku wyników zbliżonych do granicy tolerancji, ryzyko specyficzne błędnej akceptacji / błędnego odrzucenia wynosi do 50%. Powyższą zasadę można zastosować, jeżeli rozszerzona niepewność pomiaru jest mniejsza niż 1/3 granicy specyfikacji
- akceptacji niebinarnej z uwzględnieniem pasma ochronnego** – w przypadku podejmowania decyzji z uwzględnieniem tej zasady i założeniu, że pasmo ochronne stanowi wartość niepewności rozszerzonej przy poziomie ufności wynoszącym w przybliżeniu 95%: wynik badania / pomiaru uznawany jest za zgodny z wymaganiami, jeśli jego wartość znajduje się poniżej górnej granicy akceptacji lub powyżej dolnej granicy akceptacji; dotyczy to również wyniku badania / pomiaru znajdującego się na granicy akceptacji; w tym przypadku ryzyko specyficzne błędnej akceptacji wynosi do 2,5%; wynik badania / pomiaru jest uznawany za warunkowo zgodny z wymaganiami, jeśli jego wartość znajduje się w przedziale między górną granicą specyfikacji a górną granicą akceptacji lub jeśli jego wartość znajduje się w przedziale między dolną granicą specyfikacji a dolną granicą akceptacji; dotyczy to również wyniku badania / pomiaru znajdującego się na granicy specyfikacji; w tym przypadku ryzyko specyficzne błędnej akceptacji wynosi do 50%; wynik badania / pomiaru uznawany jest za warunkowo niezgodny z wymaganiami, jeśli jego wartość znajduje się w przedziale między górną granicą specyfikacji a górną granicą specyfikacji powiększoną o pasmo ochronne lub jeśli jego wartość znajduje się w przedziale między dolną granicą specyfikacji a dolną granicą specyfikacji powiększoną o pasmo ochronne; dotyczy to również wyniku badania / pomiaru znajdującego się na granicy specyfikacji powiększonej o pasmo ochronne; w tym przypadku ryzyko specyficzne błędnego odrzucenia wynosi do 50%; wynik badania / pomiaru uznawany jest za niezgodny z wymaganiami, jeśli jego wartość znajduje się powyżej górnej granicy specyfikacji lub poniżej dolnej granicy specyfikacji powiększonych o pasmo ochronne; w tym przypadku specyficzne ryzyko błędnego odrzucenia wynosi do 2,5%
- akceptacji binarnej z uwzględnieniem pasma ochronnego** – w przypadku podejmowania decyzji z uwzględnieniem tej zasady i założeniu, że pasmo ochronne stanowi wartość niepewności rozszerzonej przy poziomie ufności wynoszącym w przybliżeniu 95%: wynik badania / pomiaru uznawany jest za zgodny z wymaganiami, jeśli jego wartość znajduje się powyżej górnej granicy akceptacji lub poniżej dolnej granicy akceptacji; dotyczy to również wyniku badania / pomiaru znajdującego się na granicy akceptacji w tym przypadku ryzyko specyficzne błędnej akceptacji wynosi do 2,5%; wynik badania / pomiaru uznawany jest za niezgodny z wymaganiami, jeśli jego wartość znajduje się powyżej górnej granicy akceptacji lub poniżej dolnej granicy akceptacji; w tym przypadku specyficzne ryzyko błędnego odrzucenia wynosi do 2,5%

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa	Załącznik nr 1 z dnia 15.11.2024 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03	Strona / stron: 6 / 8
	ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA	
	nr L-HŻŻiPU.9051.	
	Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku	

innej (jakiej), wymaganej zapisami zamieszczonymi w obowiązujących normach, aktach prawnych, określonej przez Klienta, itp.:

(opinie i interpretacje rezultatów badań / stwierdzenia zgodności wyników badań z wymaganiami nie są prezentowane w przypadku próbki / próbek pobranych przez Klienta nie legitymującego się przeszkoleniem przez organy PIS lub przez laboratorium nie posiadające akredytacji w zakresie pobierania próbek; opinie i interpretacje rezultatów badań / stwierdzenia zgodności wyników badań z wymaganiami nie są prezentowane w przypadku wykonania badań metodami innymi niż referencyjne; opinie i interpretacje rezultatów badań / stwierdzenia zgodności wyników badań z wymaganiami odnoszą się wyłącznie do badanych próbek – nie dotyczą obiektów, z których próbki zostały pobrane; opinie i interpretacje rezultatów badań / stwierdzenia zgodności wyników badań z wymaganiami nie są prezentowane w przypadku badań jakościowych, a także badań ilościowych, dla których nie ustalono wartości dopuszczalnych lub zalecanych wyrażonych liczbowo; określone w Sprawozdaniu z badań wartości dopuszczalne oznaczanych parametrów nie stanowią oceny badanej próbki, opinii i interpretacji rezultatów badań / stwierdzeń zgodności wyników badań z wymaganiami)

bez przedstawienia opinii i interpretacji rezultatów badań / stwierdzeń zgodności wyników badań z wymaganiami

Sposób kontaktowania się z Klientem:
(imię i nazwisko, nr telefonu, adres e-mail)

Sposób przekazania faktury VAT:

- bezpośrednio Klientowi lub osobie przez niego upoważnionej
- za pośrednictwem poczty
- drogą elektroniczną

Sposób uregulowania należności za realizację Zlecenia:

- płatność gotówką / kartą płatniczą w kasie PSSE w Częstochowie w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach 7³⁰ ÷ 13⁰⁰
- płatność przelewem w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury
- płatność przelewem w formie przedpłaty (dotyczy osób fizycznych) po uprzednim uzgodnieniu zakresu badań; nr konta bankowego: **NBP O/O w Katowicach 26 1010 1212 0055 5522 3100 0000**; tytuł przelewu: imię i nazwisko Klienta

Sposób przekazania Sprawozdania z badań:

- bezpośrednio Klientowi lub osobie przez niego upoważnionej
- za pośrednictwem poczty
- drogą elektroniczną

Deklaracja Klienta dotycząca uczestnictwa w badaniach w charakterze obserwatora:

- Klient będzie uczestniczył w badaniach
- Klient nie będzie uczestniczył w badaniach

Deklaracja Klienta dotycząca zapewnienia środków transportu:

- środek transportu Klienta
- środek transportu Zleceniobiorcy
- nie dotyczy

Oświadczenie Klienta:

- Zapoznałem się z zakresem akredytacji Laboratorium (Certyfikat Akredytacji nr AB 521)
- Wyrażam zgodę na zastosowanie zaproponowanych metod badawczych
- Akceptuję wartość niepewności rozszerzonej pomiaru przy poziomie ufności wynoszącym w przybliżeniu 95% i współczynniku rozszerzenia k=2 dla zaproponowanych metod badawczych
- Zostałem poinformowany, iż wybrana przeze mnie metoda badań jest niewłaściwa do zamierzonego celu (nie referencyjna, wycofana, wycofana bez zastąpienia, itp.)
- Zapoznałem się z proponowanym terminem realizacji zlecenia
- Zapoznałem się z cennikiem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Częstochowie, na podstawie którego zostanie obliczona należność za przeprowadzone badania laboratoryjne i zobowiązuję się do terminowego uregulowania faktury za wykonane badania
- Wyrażam zgodę na przekazanie 1 egzemplarza Sprawozdania z badań właściwemu miejscowo PPIS
- Zapoznałem się z warunkami składania i rozpatrywania skarg
- Wyrażam zgodę na wykonanie badań przez zewnętrznego dostawcę usług, z którego zakresem akredytacji nr AB się zapoznałem. Wyrażam zgodę na dołączenie Raportu / Sprawozdania z badań zewnętrznego dostawcy usług do Sprawozdania z badań Zleceniobiorcy
- Wyrażam zgodę na zastosowanie zaproponowanych przez zewnętrznego dostawcę usług metod badawczych
- Zapoznałem się z kryteriami przyjęcia próbki / próbek do badań
- Zapoznałem się z klauzulą informacyjną i wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Częstochowie dla potrzeb realizacji Zlecenia

.....
(data, podpis i/lub pieczętka Klienta
lub osoby upoważnionej przez Klienta)

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa	Załącznik nr 1 z dnia 15.11.2024 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03	Strona / stron: 7 / 8
	ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA	
	nr L-HŻŻiPU.9051.	
Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku		

Objaśnienia:

Niniejszy formularz wypełnić umieszczając znak „X” w wybranych polach „□”

- A** badanie objęte zakresem akredytacji nr AB 521 (opcjonalnie: **NA** – badanie nieakredytowane spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02; uzyskane wyniki badań nie mogą być wykorzystane do oceny zgodności lub **N** – badanie nieakredytowane; uzyskane wyniki nie mogą być wykorzystane do oceny zgodności)
- W** norma wycofana przez PKN, Laboratorium posiada merytoryczne argumenty uzasadniające jej stosowanie
- ¹⁾ w badaniach sensorycznych badanie smaku wykonywane jest wyłącznie w przypadku próbek, których wygląd zewnętrzny, zapach i / lub jakość mikrobiologiczna nie budzą zastrzeżeń
 - ²⁾ badanie wykonywane w Sekcji L-HKIS
 - ³⁾ badanie smaku w próbkach naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych wykonywane jest w przypadku, gdy nie są one zanieczyszczone florą bakteryjną, ich zapach jest akceptowalny i nie występują w nich substancje toksyczne w stężeniach niebezpiecznych
 - ⁴⁾ metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA) stosowana do wykrywania Salmonella wg Instrukcji producenta testu jakościowego systemu VIDAS jest metodą inną niż wskazana w mającym zastosowanie przepisie prawa, tj. Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późn. zm.; uzyskane wyniki nie mogą być wykorzystane do oceny zgodności
 - ⁵⁾ oznaczenie zawartości nadtlenku wodoru w produktach kosmetycznych do pielęgnacji włosów możliwe jest wyłącznie w przypadku nieobecności w próbkach innych środków utleniających, nadtlenków, bromianów, nadtlenku baru, itp.

Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych w wykonywaniu badań laboratoryjnych w PSSE w Częstochowie:

Zgodnie z art. 13 ust. 1 – 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 4.5.2016, s. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23.5.2018, s. 2) – dalej RODO – informujemy, że:

1. Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Częstochowie, z siedzibą ul. Jasnogórska 15a, 42-200 Częstochowa reprezentowana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, który jest jednocześnie Dyrektorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Częstochowie. e-mail: psse.czestochowa@sanepid.gov.pl tel.: 34 344 99 00:01.
2. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych: iod.psse.czestochowa@sanepid.gov.pl; tel. 34 344 99 76.
3. Dane osobowe są przetwarzane na mocy przepisów prawa stojących na straży ochrony zdrowia publicznego w celu realizacji zadań ustawowych przypisanych organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz innych ustaw szczególnych i aktów wykonawczych, jak również wykonywania statutowych badań i pomiarów.
4. Celem przetwarzania danych jest:
 - a. realizacja zadań przypisanych organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i innych ustaw szczególnych oraz aktów wykonawczych do nich (art. 6 ust. 1 lit. e RODO) oraz wykonywania statutowych badań i pomiarów – art. 6 ust. 1 lit. e RODO),
 - b. realizacja zleceń wykonywania badań laboratoryjnych na zlecenie klienta,
 - c. kontaktowanie się z klientami/interesantami/kontrahentami w sprawach wnoszonych.
5. Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państw trzecich ani profilowane.
6. Dokumentacja z danymi osobowymi będzie przechowywana zgodnie z Jednolitym Rzeczkowym Wykazem Akt obowiązującym w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Częstochowie. Po upływie przewidzianego w nim terminu zostanie trwale usunięta z systemów informatycznych oraz zbioru papierowego administratora.
7. Ma Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych, prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia ich przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych, a także prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
8. Ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa) w przypadku, gdy przetwarzanie danych narusza przepisy RODO.
9. Szczegółowe informacje nt przetwarzania danych znajdują się na stronie www.gov.pl/web/psse-czestochowa.

PRZEGLĄD ZLECENIA (wypełnia laboratorium)

Ocena zasobów potrzebnych do realizacji Zlecenia:

- odpowiednie
 nieodpowiednie

Identyfikacja ryzyka w odniesieniu do bezstronności:

.....

Działania podjęte w celu eliminacji lub minimalizacji ryzyka:

.....

Ocena wyboru metod badawczych do realizacji zamierzonego celu:

- odpowiednie
 nieodpowiednie – Klientowi rekomendowano:

Imię i nazwisko przyjmującego próbkę / próbki do badań:

Data i godzina przyjęcia próbki / próbek do badań:

Nazwa, nr laboratoryjny próbki / próbek do badań:

1.
2.
3.
4.
5.

Oddział Laboratoryjny PSSE Częstochowa	Załącznik nr 1 z dnia 15.11.2024 r. do Procedury L-HŻŻiPU-1/PO-03				Strona / stron: 8 / 8
	ZLECENIE / PRZEGLĄD ZLECENIA nr L-HŻŻiPU.9051.				
	Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku				

Ocena stanu próbek / próbek w chwili przyjęcia do badań:

Kryterium oceny	Próbka nr 1	Próbka nr 2	Próbka nr 3	Próbka nr 4	Próbka nr 5
Opakowanie próbki	odpowiednie / nieodpowiednie*	odpowiednie / nieodpowiednie*	odpowiednie / nieodpowiednie*	odpowiednie / nieodpowiednie*	odpowiednie / nieodpowiednie*
Opis próbki	odpowiedni / nieodpowiedni*	odpowiedni / nieodpowiedni*	odpowiedni / nieodpowiedni*	odpowiedni / nieodpowiedni*	odpowiedni / nieodpowiedni*
Temperatura próbki / nr identyfikacyjny termometru/...../..... PP/W/K/...../L-HŻŻiPU/...../..... PP/W/K/...../L-HŻŻiPU/...../..... PP/W/K/...../L-HŻŻiPU/...../..... PP/W/K/...../L-HŻŻiPU/...../..... PP/W/K/...../L-HŻŻiPU
Wielkość próbki wystarczająca / niewystarczająca* wystarczająca / niewystarczająca* wystarczająca / niewystarczająca* wystarczająca / niewystarczająca* wystarczająca / niewystarczająca*

Stan próbki / próbek w chwili przyjęcia do badań:

Próbka nr 1	Próbka nr 2	Próbka nr 3	Próbka nr 4	Próbka nr 5
bez zastrzeżeń / z zastrzeżeniami**	bez zastrzeżeń / z zastrzeżeniami**	bez zastrzeżeń / z zastrzeżeniami**	bez zastrzeżeń / z zastrzeżeniami**	bez zastrzeżeń / z zastrzeżeniami**

Sposób postępowania z próbką / próbkami do badań: zgodnie z wymaganiami Procedury Ogólnej Systemu Zarządzania Nr L-HŻŻiPU-1/PO-03.....

Miejsce wykonania badań:

- siedziba Laboratorium PSSE w Częstochowie, ul. Jasnogórska 15A, 42-200 Częstochowa, Sekcja Badań Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
- siedziba Laboratorium zewnętrznego dostawcy usług

Termin realizacji zlecenia:

- do 14 dni od daty przyjęcia próbki do badań
- do 30 dni od daty przyjęcia próbki do badań
-

Orientacyjny koszt realizacji Zlecenia (brutto):

Pozostałe ustalenia z Klientem:

.....

Deklaracja Laboratorium:

1. Laboratorium zobowiązuje się do przestrzegania zasad bezstronności, poufności i praw własności Klienta. Laboratorium zastrzega sobie prawo do informowania właściwych organów kontroli w przypadkach przewidzianych prawem i/lub zagrożenia życia lub zdrowia
2. Laboratorium zobowiązuje się do rekomendowania Klientowi metod badawczych odpowiednich do wykonania zleconych badań w przypadku, gdy wybrane przez niego metody są nieodpowiednie
3. Laboratorium zobowiązuje się do niezwłocznego informowania Klienta o wszelkich zmianach (opóźnieniach, odstępstwach, itp.) związanych z realizacją Zlecenia
4. Laboratorium nie odpowiada za pobranie i transport próbki / próbek do badań
5. Pozostałość próbki / pozostałości próbek po badaniach nie podlegają zwrotowi

Decyzja o przyjęciu Zlecenia do realizacji:

- Zlecenie przyjęte do realizacji
- Zlecenia nie przyjęte do realizacji

.....
(data, podpis i/lub pieczęć osoby
dokonującej Przeglądu Zlecenia)

.....
(data, podpis i/lub pieczęć kierownika
Oddziału Laboratoryjnego)

.....
(data, podpis i/lub pieczęć Klienta
lub osoby upoważnionej przez Klienta)

* niepotrzebne skreślić

** próbki, których stan w chwili przyjęcia do badań budzi zastrzeżenia, przyjmowane są wyłącznie na wyraźne życzenie Klienta; wyniki / rezultaty badań uzyskane w zakresiemogą być niemiarodajne i nieprzydatne do oceny zgodności

