


# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY Nr/No AB 518

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

Wydanie/Issue 24 z/of 18.07.2024

 <b>AB 518</b>	Nazwa i adres / Name and address  <b>POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W ŻYWCU</b>  <b>ul. Krasieńskiego 3</b>  <b>34-300 Żywiec</b>
<b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>1)</sup></b>	<b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- C/33/P</li> <li>- C/28, C/29, C/22</li> <li>- G/33</li> <li>- K/3; K/22; K/28; K/29, K/57</li> <li>- N/22; N/28; N/29</li> <li>- N/33/P</li> <li>- Q/28; Q/29, Q/22</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Badania chemiczne i pobieranie próbek – środowisko pracy (czynniki szkodliwe - powietrze)/ Chemical tests and sampling - working environment (harmful factors - air)</li> <li>- Badania chemiczne wody, wody do spożycia przez ludzi, żywności/ Chemical tests of air, water, drinking water</li> <li>- Badania dotyczące inżynierii środowiska (środowiskowe i klimatyczne) – środowisko pracy (czynniki szkodliwe – oświetlenie, hałas, drgania)/ Tests concerning environmental engineering (environmental and climatic) – workplace (harmful factors – lighting, noise, vibration)</li> <li>- Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności/ Microbiological tests of biological items and materials for testing, food, water, drinking water, objects from food production area</li> <li>- Badania właściwości fizycznych żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi/ Tests of physical properties of air, food, water, drinking water</li> <li>- Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek – środowisko pracy (czynniki szkodliwe - powietrze) / Tests of physical properties and sampling - working environment (harmful factors - air)</li> <li>- Badania sensoryczne wody, wody do spożycia przez ludzi i żywności/ Sensory tests of water, drinking water</li> </ul>

Wersja strony/Page version: A

<sup>1)</sup> Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl) /  
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

**HANNA TUGI**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 518 z dnia 19.07.2019 r.  
Cykl akredytacji od 18.07.2024 r. do 11.08.2028 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

This document is an annex to accreditation certificate No AB 518 of 19.07.2019  
Accreditation cycle from 18.07.2024 to 11.08.2028

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

<b>Oddział Laboratoryjny</b> <b>Sekcja Badań Żywności</b> ul. Krasieńskiego 3 , 34-300 Żywiec		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Mięso, podroby i produkty mięsne</b> <b>Drób, podroby i produkty drobiarskie</b>	Obecność pałeczek Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04 /A1:2020-09
<b>Jaja i produkty jajeczne</b> <b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b> <b>Mleko i przetwory mleczne</b> <b>Zboża i przetwory zbożowe</b> <b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b>	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 PN-EN ISO 6888-1:2022-03/ A1:2024-02
<b>Owoce i przetwory owocowe</b> <b>Warzywa i przetwory warzywne i warzywno-mięsne</b> <b>Wody mineralne i napoje bezalkoholowe</b>	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 pkt. 9.1 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
<b>Napoje alkoholowe</b> <b>Zioła i przyprawy</b>	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
<b>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe</b> <b>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</b>	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
<b>Żywność dla określonych grup</b> <b>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne</b> <b>Suplementy diety</b> <b>Koncentraty spożywcze</b> <b>Żywność mrożona</b> <b>Miód i produkty pszczelarskie</b> <b>Orzechy w tym arachidy</b> <b>Grzyby</b> <b>Majonezy, musztardy, sosy</b>	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Wersja strony: B

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso, podroby i produkty mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Jaja i produkty jajeczne	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 PN-EN ISO 7932:2005 / A1:2020-09
Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/ A1:2022-06
Zboża i przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Owoce i przetwory owocowe Warzywa i przetwory warzywne i warzywno-mięsne	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007 pkt. 9.1
Wody mineralne i napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne Żywność dla określonych grup Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Suplementy diety Koncentraty spożywcze Żywność mrożona Miód i produkty pszczelarskie Orzechy w tym arachidy Grzyby Majonezy, musztardy, sosy	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność o aktywności wody &gt; 0,95</b>	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
<b>Żywność o aktywności wody ≤ 0,95</b>	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz</b>	Obecność pałeczek Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04 / A1:2020-09
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007 pkt. 9.1
	Obecność gronkowców koagulazododatnich Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 pkt. 9.1 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/ A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory zbożowe, makarony, przyprawy i surowce zielarskie, kawa i kakao, herbata i herbatki, koncentraty spożywcze, zmiotki i wytrzepty, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, warzywa suszone, owoce suszone, grzyby suszone, orzechy, nasiona roślin oleistych i strączkowych	Obecność szkodników i ich pozostałości Metoda wizualna	PB nr LŻ/PB-03 wydanie 5 z dnia 11.07.2019 r.
Przetwory zbożowe, makarony, przyprawy, kawa palona (mielona i ziarnista), herbata, koncentraty spożywcze	Obecność zanieczyszczeń fizycznych Metoda wizualna	PB nr LŻ/PB-04 wydanie 4 z dnia 11.07.2019 r.
Pieczywo	Kwasowość Zakres: (0,4 – 25,6)°kwasowości Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.4.4
	Wilgotność Zakres: (5 – 55)% Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.3.2
	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd zewnętrzny, skórka: barwa, grubość, pozostałe cechy, miękisz: elastyczność, porowatość, pozostałe cechy, smak i zapach Prosty test opisowy	PN-A-74108:1996 pkt.2

Wersja strony: A

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Mleko w proszku, Żywność dla określonych grup – żywność dla dzieci na bazie mleka</b>	Zawartość azotanów Zakres: Azotany NO <sub>3</sub> (4 – 200 ) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
<b>Sery dojrzewające</b>	Zawartość azotanów Zakres: Azotany NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> (4 – 200 ) mg/kg NaNO <sub>3</sub> (5,48 – 274) mg/kg KNO <sub>3</sub> (6,52 – 326) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
<b>Żywność dla określonych grup – kaszki dla dzieci</b>	Zawartość azotanów Zakres: Azotany NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> (4 – 200) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
<b>Napoje bezalkoholowe</b>	Zawartość kwasów w przeliczeniu na kwas cytrynowy Zakres: (0,002 – 0,411) g/100ml Metoda miareczkowa	PN-A-79033:1985 pkt. 3.8.2.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Wyroby cukiernicze</b>	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd zewnętrzny, kształt, powierzchnia, barwa, konsystencja, przełom, wypełnienie nadzieniem, zapach, smak Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001
<b>Wyroby ciastkarskie</b>	Wyróżniki organoleptyczne wygląd zewnętrzny, struktura i tekstura, smak i zapach, jednolitość partii Metoda punktowa	PN-A-74252:1998 pkt. 4
<b>Sosy</b>	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd Prosty test opisowy	PN-A-86951:2006
<b>Przeciery pomidorowe, koncentraty pomidorowe</b>	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd Prosty test opisowy	PB nr LŻ/PB-05 wydanie 4 z dnia 25.01.2024 r.
<b>Dżemy</b>	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd Prosty test opisowy	PN-A-75100:1994 pkt. 5.3.1 +Az1:2000
<b>Pieczyno</b>	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd zewnętrzny, skórka: barwa, grubość, pozostałe cechy, miękisz: elastyczność, porowatość, pozostałe cechy, smak i zapach Metoda punktowa	PN-A-74108:1996 pkt. 4
<b>Wyroby garmazeryjne</b>	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd ogólny, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996 pkt. 2.2
<b>Napoje bezalkoholowe</b>	Wyróżniki organoleptyczne: nasylenie CO <sub>2</sub> smak, zapach, klarowność i barwa Prosty test opisowy	PN-85/A-79033 pkt. 3.4 i pkt. 3.5
<b>Soki warzywne i owocowo- warzywne</b>	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, smak, zapach, wygląd - Prosty test opisowy	PN-A-75958:2002 pkt. 4.1
<b>Koncentraty: - deserów - środki specjalnego przeznaczenia żywniowego – kleiki i kaszki dla dzieci - obiadowe</b>	Wyróżniki organoleptyczne: - przed przyrządzeniem – (konsystencja, wygląd) Prosty test opisowy - po przyrządzeniu - (wygląd i barwa, zapach, konsystencja, smak) – Metoda punktowa	PN-A-79011-2:1998 pkt. 2.2 +Az1:2000+Az2:2008
<b>Produkty warzywne</b>	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd, konsystencja, smak, zapach Prosty test opisowy	PB nr LŻ/PB-07 wydanie 4 z dnia 25.01.2024 r.

Wersja strony: A

<b>Oddział Laboratoryjny</b> <b>Sekcja Badań Wody</b> ul. Krasińskiego 3 , 34-300 Żywiec		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Woda</b>	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	Liczba bakterii grupy coli, bakterii grupy coli termotolerancyjnych, i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-ISO 9308-1:1999
	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C i 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Liczba gronkowców koagulazo - dodatnich Metoda filtracji membranowej	Metodyka PZH ZHK:2007

Wersja strony: A



<b>Oddział Laboratoryjny</b> <b>Sekcja Badań Wody</b> ul. Krasieńskiego 3, 34-300 Żywiec		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Woda</b>	Liczba Clostridium perfringens Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Matryca A- procedura 5 (pożywka BCYE); 7 (pożywka GVPC) Zakres: od 1 jtk/100 ml od 1 jtk/l Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08 PN-EN ISO 11731:2017-08/ Ap1:2019-12

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	pH Zakres: 2,0 – 12,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (15 – 5000) $\mu$ S/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Mętność Zakres: (0,1 – 100) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 pkt. 5.3
	Stężenie amoniaku Zakres: (0,12 – 2,5) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04576-4:1994
	Stężenie azotynów Zakres: (0,01 – 0,8) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 26777:1999
	Stężenie azotanów Zakres: (0,4 – 100) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576/08
	Stężenie żelaza Zakres: (0,043 – 5,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001
	Stężenie chlorków Zakres: (5 – 400) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 9297:1994
	Twardość ogólna (suma wapnia i magnezu) Zakres: (5 – 500) mg/l CaCO <sub>3</sub> Metoda miareczkowa	PN ISO 6059:1999
	Smak i zapach liczba progowa smaku (TFN) Zakres: 1-2 Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony liczba progowa zapachu (TON) Zakres: 1-2 Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony	PN-EN 1622:2006
	Barwa Zakres: (2 – 100) mg/l Pt Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7887:2012, metoda C
	Indeks nadmanganianowy Zakres: (1,0 – 10) mg/l O <sub>2</sub> Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda na pływalniach	Stężenie chloru wolnego Zakres: (0,1 – 2,0) mg/l Metoda kolorymetryczna	<input checked="" type="checkbox"/> Procedura badawcza nr LW/PB-07 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r. Aplikacja HACH: Metoda 8021
	Stężenie chloru ogólnego Zakres: (0,1 – 2,0) mg/l Metoda kolorymetryczna	<input checked="" type="checkbox"/> Procedura badawcza nr LW/PB-07 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r. Aplikacja HACH: Metoda 8167
	Stężenie chloru związanego (z obliczeń)	Procedura badawcza nr LW/PB-07 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r. Aplikacja HACH: Metoda 8021 i Metoda 8167
	Potencjał utleniająco-redukujący (redoks) wzgl. Ag/AgCl 3,5 mol KCl Zakres: (200-1000) mV Metoda potencjometryczna	<input checked="" type="checkbox"/> Procedura badawcza nr LW/PB-06 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r.
	Mętność Zakres: (0,1 – 100) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 pkt. 5.3
	Stężenie azotanów Zakres: (0,4 – 100) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576/08
	Indeks nadmanganianowy Zakres: (1,0 – 10) mg/l O <sub>2</sub> Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001

badania/ pomiary wykonywane w terenie

Wersja strony: A

<b>Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Środowiska Pracy ul. Krasińskiego 3 , 34-300 Żywiec</b>		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Środowisko pracy - powietrze</b>	Pobieranie próbek do oceny narażenia zawodowego na: - pyły przemysłowe - frakcja wdychalna - frakcja respirabilna - substancje organiczne, w tym - frakcja wdychalna, - substancje nieorganiczne, w tym - frakcja wdychalna, - frakcja respirabilna - metale i ich związki, w tym - frakcja wdychalna - frakcja respirabilna Metoda dozymetrii indywidualnej	PN-Z-04008-7:2002 PN-Z-04008-7:2002/Az1:2004
	Wskaźnik narażenia (z obliczeń)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Środowisko pracy - powietrze</b>	Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia - frakcja wdychalna: - Apatyty i fosforyty - Cement portlandzki - Dytlenek tytanu - Grafit naturalny - Grafit syntetyczny - Kaolin - Krzemionka bezpostaciowa i syntetyczna - Pyły drewna - Pyły mąki - Pyły niesklasyfikowane ze względu na toksyczność - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki - Siarczan (VI) wapnia (gips) - Sadza techniczna - Talk - Węgiel (kamienny, brunatny) - Węglan magnezu wapnia (dolomit) - Węglik krzemu, niewłóknisty Zakres: (0,12 – 20,42) mg/m <sup>3</sup> Metoda grawimetryczna	PN-Z-04507:2022-05 PN-Z-04507:2022-05/Ap1:2022-08
	Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia- frakcja respirabilna: - Apatyty i fosforyty - Cement portlandzki - Grafit naturalny - Krzemionka bezpostaciowa i syntetyczna - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki - Talk - Węgiel (kamienny, brunatny) Zakres: (0,3 – 37,88) mg/m <sup>3</sup> Metoda grawimetryczna	PN-Z-04508:2022-05 PN-Z-04508:2022-05/Ap1:2022-08
	Stężenie gazów: Zakres: - CO (2,3 – 117) mg/m <sup>3</sup> - NO (0,5 – 3,75) mg/m <sup>3</sup> - NO <sub>2</sub> (0,191 – 2,88) mg/m <sup>3</sup> Metoda elektrochemiczna	PB nr LŚ/PB-03 wydanie 4 z dnia 11.07.2019 r.

Wersja strony: A

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Środowisko pracy - hałas</b>	Równoważny poziom dźwięku A Maksymalny poziom dźwięku A Zakres: (44 - 140) dB Szczytowy poziom dźwięku C Zakres: (44 - 141) dB Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-EN ISO 9612:2011 z wyłączeniem metody obejmującej strategię 2 i 3 – punkty 10 i 11 PN-N-01307:1994
	Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do: - 8-godz. dobowego wymiaru czasu pracy - przeciętnego tygodniowego wymiaru czasu pracy (z obliczeń)	
<b>Środowisko pracy – oświetlenie elektryczne we wnętrzach</b>	Natężenie oświetlenia Zakres: (20 – 1900) lx Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-83/E-04040.03
	Równomierność oświetlenia (z obliczeń)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Środowisko pracy – drgania mechaniczne działające na organizm człowieka przez kończyny górne	Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań Zakres: (0,5-100) m/s <sup>2</sup> Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-EN ISO 5349-1:2004 PN-EN ISO 5349-2:2004 PN-EN ISO 5349-2:2004/A1:2015-11
	Ekspozycja dzienna wyrażona w postaci równoważnej energetycznie dla 8 godzin działania sumy wektorowej skutecznych, skorygowanych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych (ahwx, ahwy, ahwz) Ekspozycja trwająca 30 minut i krócej wyrażona w postaci sumy wektorowej skutecznych ważonych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych (ahwx, ahwy, ahwz) (z obliczeń)	
Środowisko pracy – drgania mechaniczne o ogólnym działaniu na organizm człowieka	Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań Zakres: (0,03-35) m/s <sup>2</sup> Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-EN 14253+A1:2011
	Ekspozycja dzienna wyrażona w postaci równoważnego energetycznie dla 8 godzin działania skutecznego, skorygowanego częstotliwościowo przyspieszenia drgań, dominującego wśród przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych z uwzględnieniem właściwych współczynników (1,4 a <sub>wx</sub> , 1,4 a <sub>wy</sub> , a <sub>wz</sub> ) Ekspozycja trwająca 30 minut i krócej wyrażona w postaci skutecznego, ważonego częstotliwościowo przyspieszenia drgań, dominującego wśród przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych z uwzględnieniem właściwych współczynników (1,4 a <sub>wx</sub> , 1,4 a <sub>wy</sub> , a <sub>wz</sub> ) (z obliczeń)	

Wersja strony: A

<b>Oddział Laboratoryjny</b> <b>Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń</b> ul. Krasieńskiego 3 , 34-300 Żywiec		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Kał</b>	Obecność pałeczek Salmonella spp. i Shigella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB nr LB/PB-01 wydanie 6 z dnia 01.02.2023 r.
<b>Biologiczne wskaźniki kontroli skuteczności procesu sterylizacji – (Sporal A)</b>	Obecność Geobacillus stearotherophilus Metoda hodowlana	PB nr LB/PB-04 wydanie 4 z dnia 02.01.2023
<b>Biologiczne wskaźniki kontroli skuteczności procesu sterylizacji – (Sporal S)</b>	Obecność Bacillus subtilis Metoda hodowlana	

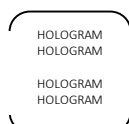
Wersja strony: A



## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 518

**Status zmian:**

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
2	B	A	10.12.2024



Zatwierdzam status zmian  
KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

**HANNA TUGI**  
dnia: 10.12.2024 r.