

# WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W OLSZTYNIE

## LABORATORIUM BADAŃ ŚRODOWISKOWYCH I ŻYWNOSCI

ul. Żołnierska 16  
10-561 Olsztyn

### ZAKRES DZIAŁALNOŚCI LABORATORYJNEJ

aktualny na dzień 02.12.2024 r.

#### BADANIA NIEAKREDYTOWANE

| <b>Przedmiot badań</b>  |
|---|
| Badania chemiczne produktów rolnych, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi,<br>Badania chemiczne i pobieranie próbek wody, wody do spożycia przez ludzi,<br>Badania biologiczne i biochemiczne gleby   |
| Badania właściwości fizycznych produktów rolnych, żywności i obiektów obszaru produkcji żywności,<br>Badania sensoryczne żywności, produktów rolnych, żywności i obiektów obszaru produkcji żywności,<br>Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek wody, wody do spożycia przez ludzi, |
| Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań, żywności i obiektów obszaru produkcji żywności,   |

## Oddział Aparatury Specjalnej

| Określenie badania | Przedmiot badań / wyrób                      | Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza  | Dokumenty odniesienia                      |
|--------------------|--|--|--|
| 1                  | 2  | 3  | 4  |
|                    | Spirytus, wyroby spirytusowe gatunkowe, wina | Zawartość <b>metanolu</b><br>Zakres: (2,5 - 2000)g/hl 100% alkoholu etylowego<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)   | PN-A 79529-7:2005                          |
|                    | Wyroby alkoholowe                            | Zawartość <b>karbaminianu etylu</b><br>Zakres: 0,5 - 50 mg/l<br>Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)  | PB-OBŻ-14/CH edycja 1 z dnia 07.10.2013 r. |
|                    | Produkty żywnościowe                         | Zawartość <b>witaminy D3</b><br>Zakres: (0,25 - 700) µg/100g<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)  | PN-EN 12821:2009                           |
|                    | Produkty żywnościowe                         | Zawartość <b>witaminy A (retinolu)</b><br>Zakres: (100 - 6000) µg/100g<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)  | PN-EN 12823-1:2014                         |
|                    | Produkty żywnościowe                         | Zawartość <b>witaminy E</b><br>Zakres: (1,0 - 2000) mg/100g<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)   | PN-EN 12822:2014                           |
| <b>NA</b>          | Produkty żywnościowe                         | Zawartość <b>substancji słodzących</b><br>Zakres:<br><b>Aspartam</b> (100 - 1000) mg/kg<br><b>Acesulfam K</b> (34 - 333) mg/kg<br><b>Sacharyna</b> (34 - 333) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS) | PN-EN 12856:2002                           |
| <b>NA</b>          | Produkty żywnościowe                         | Zawartość <b>substancji słodzących</b><br>Zakres:<br><b>Kwas cyklaminyowy</b> (18 - 534) mg/l lub mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)   | PN-EN 12857:2002                           |

| Określenie badania  | Przedmiot badań / wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza   | Dokumenty odniesienia                             |
|---|-------------------------|---|---|
| 1   | 2                       | 3   | 4   |
| NA  | Produkty żywnościowe    | Zawartość <b>barwników</b><br>Zakres:<br><b>Sudan I</b> (1,25 - 25,00) mg/kg<br><b>Sudan II</b> (1,25 - 25,00) mg/kg<br><b>Sudan III</b> (1,25 - 25,00) mg/kg<br><b>Sudan IV</b> (1,25 - 25,00) mg/kg<br><b>Para-red</b> (1,25 - 25,00) mg/kg<br><b>Sudan Red G</b> (1,25 - 25,00) mg/kg<br><b>Sudan Red 7B</b> (1,25 - 25,00) mg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS) | PB-OAS-07,<br>edycja 4<br>z dnia 09.04.2015 r.    |
| NA  | Produkty żywnościowe    | Zawartość <b>kofeiny</b><br>Zakres: (5 - 200) mg/100ml lub mg/tabletkę (kapsułkę, ampułkę)<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)   | PN-EN 12856:2002                                  |
| NA  | Produkty żywnościowe    | Zawartość <b>sodu</b><br>Zakres: (1,0 - 1000) mg/100g<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)   | PN-EN 15505:2009                                  |
| NA  | Produkty żywnościowe    | Zawartość <b>potasu</b><br>Zakres: (40 - 50 000) mg/100g, mg/100ml<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)  | PN-EN 15505:2009                                  |
| NA  | Produkty żywnościowe    | Zawartość <b>wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA):</b><br><b>Benzo[a]piren</b><br><b>Benzo[a]antracen</b><br><b>Chryzen</b><br><b>Benzo[b]fluoranten</b><br>Zakres: (0,5 - 62,5) µg/kg<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)   | PB-OBŻ-15/CH,<br>edycja 3<br>z dnia 19.09.2019 r. |
| NA  | Woda                    | Zawartość <b>rtęci</b><br>Zakres: (0, 3 - 3000) µg/l<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją zimnych par (CVAAS)  | PB-OBŻ-02/CH<br>edycja 3<br>z dnia 20.06.2016 r.  |
| <p><b>NA</b> - badanie nieakredytowane spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02</p> <p>Pozostałe badania nieakredytowane nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02</p> |                         |   |   |

**Sekcja Badań Biologicznych Wody, Gleby  
w Oddziale Badania Wody, Gleby, Powietrza**

| <b>Określenie badania</b> | <b>Przedmiot badań / wyrób</b> | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza</b>            | <b>Dokumenty odniesienia</b>                   |
|---------------------------|--------------------------------|---|--|
| 1                         | 2                              | 3   | 4  |
|                           | Gleba                          | Obecność jaj <i>Ascaris sp.</i> ;                                   | PB-OBW-06/M<br>edycja 1<br>z dn. 30.04.2014 r. |
|                           | Gleba                          | Obecność jaj <i>Trichuris sp.</i><br>( <i>Trichocephalus sp.</i> ); | PB-OBW-06/M<br>edycja 1<br>z dn. 30.04.2014 r. |
|                           | Gleba                          | Obecność jaj <i>Toxocara sp.</i> ;                                  | PB-OBW-06/M<br>edycja 1<br>z dn. 30.04.2014 r. |

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

**Sekcja Badań Fizyko-Chemicznych Wody, Gleby, Powietrza  
w Oddziale Badania Wody Gleby, Powietrza**

| <b>Określenie badania</b>  | <b>Przedmiot badań / wyrób</b>        | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza</b>   | <b>Dokumenty odniesienia</b> |
|--|---------------------------------------|--|------------------------------|
| 1  | 2                                     | 3  | 4                            |
|  | Woda,<br>woda do spożycia przez ludzi | <b>Pobieranie próbek do badań fizycznych i chemicznych</b> | I-21/PO-OBW-03               |
| <p>Woda – woda na pływalniach,<br/>– woda powierzchniowa,<br/>– woda w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli,<br/>– woda użytkowa;</p> <p>Badania nieakredytowane nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02</p> |                                       |  |                              |

**Sekcja Badań Fizyko –Chemicznych Żywności, Przedmiotów Użytku  
w Oddziale Badania Żywności, Przedmiotów Użytku.**

| <b>Określenie badania</b> | <b>Przedmiot badań / wyrób</b> | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza</b>  | <b>Dokumenty odniesienia</b>  |
|---------------------------|--------------------------------|---|---|
| 1                         | 2                              | 3   | 4   |
|                           | Produkty żywnościowe           | Zawartość <b>witaminy A (β-karoten)</b><br>Zakres: (0,1 - 400) μg/100g<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-90/A-75101/12  |
|                           | Produkty żywnościowe           | <b>pH</b><br>Zakres: 0-14<br>Metoda potencjometryczna   | PN-87/A-74855/09<br>PN-EN 1132:1999<br>PN-90/A-75101/06<br>PN-A-79011-10:1998<br>PN-A-79093-4:2000<br>PN-68/A-86122 |
| <b>NA</b>                 | Wyroby cukiernicze trwałe      | Zawartość <b>tluszczu</b><br>Zakres: (3,98 - 40,40) %<br>Metoda wagowa                                | PN-71/A-88021   |
|                           | Mleko i przetwory mleczne      | <b>Kwasowość ogólna</b><br>Zakres: (0,5 - 150)° SH<br>Metoda miareczkowa                              | PN-68/A-86122   |
|                           | Masło                          | <b>Kwasowość tłuszczu</b><br>Zakres: (0,2 - 4,0) °<br>Metoda miareczkowa                              | PN-80/A-86207   |
|                           | Masło                          | <b>pH plazmy</b><br>Zakres: 0-14<br>Metoda potencjometryczna  | PN-80/A-86207   |
| <b>NA</b>                 | Produkty żywnościowe           | Obecność <b>szkodników i ich pozostałości</b><br><b>Zapleśnienie</b><br>Metoda wizualna               | PB-OBŻ-12/CH<br>edycja 1<br>z dnia 08.07.2008 r.  |
|                           | Produkty żywnościowe           | <b>Wartość energetyczna</b><br>Metoda obliczeniowa  | Tabele składu i wartości odżywczej pod redakcją H. Kunachowicz  |
| <b>NA</b>                 | Tłuszcze smaźalnicze           | Zawartość <b>związków polarnych</b><br>Zakres: (5 - 50) %<br>Metoda wagowa                            | PN-EN ISO 8420:2004   |
| <b>NA</b>                 | Ziarno zbóż                    | Zawartość <b>przetrwalników buławinki czerwonej (sporysz)</b><br>(0,01 - 1,0) g/kg<br>Metoda wagowa   | PN-R-74015:1994   |
|                           | Mleko i przetwory mleczne      | Zawartość <b>tluszczu</b><br>Zakres: (0,6 - 35) g/100g lub g/100ml<br>Metoda wagowa                   | PN-EN ISO 8381:2010   |
|                           | Produkty żywnościowe           | Zawartość <b>tluszczu</b><br>Zakres: (3,0 - 40) g/100g lub g/100ml<br>Metoda wagowa                   | Wydawnictwo Metodyczne<br>IŻŻ 1997 pkt. 3.3   |

| <b>Określenie badania</b> | <b>Przedmiot badań / wyrób</b>                 | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza</b>   | <b>Dokumenty odniesienia</b>   |
|---------------------------|--|--|--|
| 1                         | 2  | 3  | 4  |
|                           | Substancje dodatkowe                           | Strata przy suszeniu/zawartość wody<br>Zakres: (0,02 - 30) %<br>Metoda wagowa  | Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. z późn. zm.   |
|                           | Napoje spirytusowe                             | Zawartość <b>cyjanowodoru</b><br>Zakres: (0,015 - 10,0) g/hl 100% obj. alkoholu etylowego<br>Metoda spektrofotometryczna | PN-A-79529-13:2005 pkt. 5.2  |
| <b>NA</b>                 | Produkty żywnościowe                           | <b>Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja</b><br>Metoda opisowa prosta  | PB-OBŻ-01/CH edycja 3 z dnia 01.03.2017 r.   |
| <b>NA</b>                 | Owoce świeże                                   | <b>Wygląd, smak, zapach, barwa</b><br>Metoda opisowa prosta  | PN-73/R-75054<br>PN-73/R-75025<br>PN-84/R-75024<br>PN-73/R-75026<br>PN-R-75034:1996<br>PN-72/R-75027<br>PN-79/R-75050<br>PN-69/R-75021<br>PN-72/R-75028  |
| <b>NA</b>                 | Owoce mrożone                                  | <b>Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja</b><br>Metoda opisowa prosta  | PN-A-78607:199<br>PN-93/A-78650<br>PN-A-78652:1997<br>PN-A-78653:1997<br>PN-A-78654:1997<br>PN-A-78651:1996  |
| <b>NA</b>                 | Owoce suszone                                  | <b>Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja</b><br>Metoda opisowa prosta  | PN-A-77608:1997<br>PN-A-75201:1997<br>PN-ISO 6755:2004   |
| <b>NA</b>                 | Przetwory owocowe, warzywne i owocowo-warzywne | <b>Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja, klarowność</b><br>Metoda opisowa prosta                                    | PN-A-77610:1998<br>PN-A-75951:1994<br>PN-A-75957:1994<br>PN-A-75965:1998<br>PN-A-75959:1997<br>PN-A-75955:1998<br>PN-A-75966:1997<br>PN-V-74022:2003<br>PN-A-77609:1997<br>PN-A-75047:1998<br>PN-A-75100:1994<br>PN-93/A-75102<br>PN-93/A-75103<br>PN-A-75104:1994<br>PN-A-75049:1996<br>PN-V-74019:2003<br>PN-A-77806:1997<br>PN-A-77801:1997<br>PN-79/A-77804<br>PN-A-77805:1997 |

| <b>Określenie badania</b> | <b>Przedmiot badań / wyrób</b> | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza</b>                             | <b>Dokumenty odniesienia</b>  |
|---------------------------|--------------------------------|--|---|
| 1                         | 2                              | 3  | 4   |
|                           |                                |  | PN-A-77808:1998<br>PN-A-77606:1996<br>PN-A-86951:2006<br>PN-A-82020:1998<br>PN-75/A-77601<br>PN-79/A-75954<br>PN-A-78610:1998<br>PN-93/A-74710<br>PN-A-74780:1996<br>PN-A-77802:2007  |
| <b>NA</b>                 | Warzywa świeże                 | <b>Wygląd, smak, zapach, barwa</b><br>Metoda opisowa prosta                          | PN-72/R-75360<br>PN-72/R-75357<br>PN-92/R-75353<br>PN-R-75380:1997<br>PN-R-75381:1997<br>PN-R-75382:1997<br>PN-R-75383:1997<br>PN-R-75384:1997<br>PN-77/R-75762<br>PN-72/R-75361<br>PN-R-75372:1996<br>PN-72/R-75362<br>PN-85/R-75359<br>PN-91/R-75352<br>PN-84/R-75358 |
| <b>NA</b>                 | Warzywa mrożone                | <b>Wygląd, smak, zapach, barwa</b><br>Metoda opisowa prosta                          | PN-A-78603:1996<br>PN-92/A-78600<br>PN-A-78601:1994   |
| <b>NA</b>                 | Wyroby garmażeryjne            | <b>Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja, struktura</b><br>Metoda opisowa prosta | PN-A-77750:1997<br>PN-A-82018:1998<br>PN-A-82011:1998<br>PN-80/A-82101  |
| <b>NA</b>                 | Cukier                         | <b>Wygląd, konsystencja, smak, zapach, barwa</b><br>Metoda opisowa prosta            | PN-A-74850:1996   |
| <b>NA</b>                 | Jaja świeże                    | <b>Wygląd, zapach</b><br>Metoda opisowa prosta                                       | PN-A-86503:1998   |
| <b>NA</b>                 | Miód pszczeli                  | <b>Barwa, smak, zapach, konsystencja</b><br>Metoda opisowa prosta                    | PN-88/A-77626   |
| <b>NA</b>                 | Napoje alkoholowe              | <b>Wygląd, barwa, smak, zapach</b><br>Metoda opisowa prosta                          | PN-A-79530:1995<br>PN-A-79098:1995<br>PN-A-79122:1996<br>PN-A-79124:1996<br>PN-90/A-79120/02  |
| <b>NA</b>                 | Ocet                           | <b>Barwa, klarowność, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta                      | PN-A-79733:1996   |

| <b>Określenie badania</b> | <b>Przedmiot badań / wyrób</b>               | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza</b>   | <b>Dokumenty odniesienia</b>   |
|---------------------------|--|--|--|
| 1                         | 2  | 3  | 4  |
| NA                        | Sól  | <b>Wygląd, barwa, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta  | PN-C-84081-2:1998  |
| NA                        | Napoje bezalkoholowe                         | <b>Barwa, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta  | PN-Z-11001-3:2000  |
| NA                        | Koncentraty spożywcze                        | <b>Wygląd, barwa, konsystencja, klarowność, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta  | PN-A-79036:1997<br>PN-A-79011-2:1998<br>PN-A-94052:1996<br>PN-V-74007:2004<br>PN-A-94011:1996<br>PN-A-94016:1998<br>PN-93/A-950000<br>PN-A-94012:1998<br>PN-A-94013:1998 |
| NA                        | Grzyby świeże i przetwory grzybowe           | <b>Wygląd, barwa, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta  | PN-76/R-78505<br>PN-68/A-78509<br>PN-A-78510:2007<br>PN-A-78503:1997<br>PN-A-78502:2006  |
| NA                        | Mleko i przetwory mleczne                    | <b>Wygląd, barwa, zapach, smak , konsystencja</b><br>Metoda opisowa prosta   | PN-92/A-86024<br>PN-A-86003:1996<br>PN-82/A-86043<br>PN-83/A-86061<br>PN-66/A-86233<br>PN-90/A-86050<br>PN-78/A-86030<br>PN-A-86025:1994                                 |
| NA                        | Mięso i przetwory mięsne, drobiowe, konserwy | <b>Kształt, konsystencja, barwa, smak, zapach</b><br>Metoda opisowa prosta   | PN-85/A-82056<br>PN-A-82010:1997   |
| NA                        | Wyroby cukiernicze                           | <b>Wygląd, barwa, konsystencja, kształt, wypełnienie nadzieniem, powierzchnia, przełom, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta                  | PN-V-74025:2003<br>PN-A-88032:1998<br>PN-A-88104:1998<br>PN-A-88108:1998<br>PN-A-88111:1998<br>PN-A-88112:1998<br>PN-A-88116:1998<br>PN-V-74026:2003                     |
| NA                        | Wyroby ciastkarskie                          | <b>Wygląd zewnętrzny, kształt, barwa, powierzchnia, struktura, przełom, przekrój, konsystencja, miękisz, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta | PN-A-88101:1998<br>PN-A-88105:1998<br>PN-A-88106:1998<br>PN-A-88109:1998<br>PN-A-88114:1999<br>PN-A-88115:1998<br>PN-A-88120:2000  |
| NA                        | Ryby, przetwory rybne, konserwy rybne        | <b>Wygląd, sprężystość, barwa, tekstura, konsystencja, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta   | PN-91/A-86755<br>PN-A-86780:1998<br>PN-A-86769:1997  |

| <b>Określenie badania</b> | <b>Przedmiot badań / wyrób</b> | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza</b>                                     | <b>Dokumenty odniesienia</b>  |
|---------------------------|--------------------------------|--|---|
| 1                         | 2                              | 3  | 4   |
|                           |                                |  | PN-A-86762:1998   |
| <b>NA</b>                 | Mięso i przetwory mięsne       | <b>Wygląd ogólny, struktura i konsystencja, barwa, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta | PN-A-82014:1997   |
| <b>NA</b>                 | Ziarna roślin strączkowych     | <b>Wygląd, barwa, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta                                  | PN-75/R-65031<br>PN-81/R-65032  |
| <b>NA</b>                 | Przetwory zbożowe              | <b>Wygląd, barwa, kształt, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta                         | PN-76/A-74204<br>PN-79/A-74201<br>PN-87/A-74203<br>PN-88/A-74036<br>PN-60/A-74202<br>PN-A-74205:1997<br>PN-82/A-74037<br>PN-A-74040:1996<br>PN-A-74131:1999<br>PN-ISO 7301:2004   |
| <b>NA</b>                 | Ziarno zbóż                    | <b>Wygląd, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta   | PN-R-74104:1996<br>PN-R-74107:1997<br>PN-R-74108:1998<br>PN-R-74109:1997  |
| <b>NA</b>                 | Ziarno roślin oleistych        | <b>Wygląd, barwa, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta                                  | PN-ISO 5512:2002<br>PN-R-66167:1996   |
| <b>NA</b>                 | Zioła i przyprawy              | <b>Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta                    | PN-A-86952:1997<br>PN-A-86953:1997<br>PN-A-86954:1997<br>PN-A-86955:1997<br>PN-A-86956:1997<br>PN-A-86957:1997<br>PN-A-86958:1997<br>PN-A-86959:1997<br>PN-A-86960:1997<br>PN-A-86961:1997<br>PN-A-86962:1997<br>PN-A-86963:1997<br>PN-A-86965:1997<br>PN-A-86966:1997<br>PN-A-86967:1998<br>PN-ISO 6754:1999<br>PN-ISO 11165:1999<br>PN-82/R-87011 |
| <b>NA</b>                 | Żelatyna spożywcza             | <b>Wygląd, barwa, zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta                                  | PN-93/A-82245   |
| <b>NA</b>                 | Tłuszcze roślinne              | <b>Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak</b>   | PN-92/A-86907<br>PN-A-86908:2000  |

| <b>Określenie badania</b>  | <b>Przedmiot badań / wyrób</b>  | <b>Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza</b>  | <b>Dokumenty odniesienia</b>                           |
|--|---------------------------------|---|--|
| 1  | 2                               | 3   | 4  |
|  |                                 | Metoda opisowa prosta   |  |
| <b>NA</b>  | Kawa, herbata                   | <b>Wygląd, barwa, klarowność, rozpuszczalność zapach, smak</b><br>Metoda opisowa prosta                             | PN-A-76100:2009<br>PN-A-94019:2007<br>PN-ISO 3720:1997 |
| <b>NA</b>  | Produkty żywnościowe            | <b>Stwierdzenie obecności zanieczyszczeń organicznych, mineralnych i fizycznych</b><br>Metoda wizualna              | PB-OBŻ-05/CH<br>edycja 1<br>z dnia 07.07.2005 r.       |
| <b>NA</b>  | Produkty żywnościowe            | <b>Zawartość zanieczyszczeń organicznych, mineralnych i fizycznych</b><br>Zakres: (0,001 – 20,0) %<br>Metoda wagowa | PB-OBŻ-05/CH<br>edycja 1<br>z dnia 07.07.2005 r.       |
| <b>NA</b>  | Ziarna zbóż i przetwory zbożowe | <b>Obecność szkodników i ich pozostałości</b><br>Metoda wizualna  | PN-74/A-74016 pkt.2.3                                  |
| <p><b>NA</b> - badanie nieakredytowane spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02<br/>Pozostałe badania nieakredytowane nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02</p> |                                 |   |  |

**Sekcja Badań Mikrobiologicznych Żywności, Przedmiotów Użytku  
w Oddziale Badania Żywności, Przedmiotów Użytku**

| Określenie badania  | Przedmiot badań / wyrób  | Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza   | Dokumenty odniesienia                     |
|---|--|---|---|
| 1   | 2  | 3   | 4   |
| NA*   | Środki spożywcze (produkty żywnościowe) poza zakresem akredytacji PCA AB 451   | Zgodnie z zakresem akredytacji PCA AB 451   | Zgodnie z zakresem akredytacji PCA AB 451 |
|   | Środki spożywcze (produkty żywnościowe) poza zakresem akredytacji PCA AB 451   | Poza zakresem akredytacji PCA AB 451  | Poza zakresem akredytacji PCA AB 451      |
|   | Próbki środowiskowe<br>- wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem,<br>- wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk | <b>Ogólna liczba drobnoustrojów</b><br>Zakres:<br>od 1jtk/cm <sup>2</sup><br>od 1jtk/ na badaną powierzchnię<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)<br><b>Obecność bakterii z grupy coli</b><br>w 1 ml płynu płuczającego<br>Metoda hodowlana<br><b>Obecność <i>Staphylococcus aureus</i></b><br>w 1 ml płynu płuczającego<br>Metoda hodowlana | Wydawnictwo Metodyczne PZH:1973 nr 2/47   |
| <b>Obecność <i>Salmonell spp.</i></b><br>w 5 ml płynu płuczającego<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym |  | PN-EN ISO 6579-1:2017-04<br>PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09   |   |

NA - badanie nieakredytowane spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

\*- opcjonalnie

Pozostałe badania nieakredytowane nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02