

**Zakres działalności laboratoryjnej Działu Laboratoryjnego WSSE w Rzeszowie  
zdeklarowany zgodnie z pkt. 5.3 normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02**

<b>Wykaz badań wykonywanych przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia Pracownia w Sanoku</b>			
<b>Badania akredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02) Certyfikat akredytacji AB 343</b>			
Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe	Zawartość azotu Kjeldahla Zakres: (0,04 – 7,0)% Metoda miareczkowa Zawartość białka Zakres: (0,23 – 45,0)% (z obliczeń)	PN-A-04018:1975+Az3:2002 (W)
2	Mięso i przetwory	Zawartość soli kuchennej Zakres: (0,5 – 6,5)% Metoda miareczkowa (Mohra)	PN-A-82112:1973 bez pkt 2.1 (W)
3	Mięso i przetwory	Zawartość tłuszczu wolnego Zakres: (1 – 70)% Metoda ekstrakcyjno-wagowa	PN-ISO 1444:2000
4	Mięso i przetwory	Zawartość wody Zakres: (0,5 – 80)% Metoda wagowa	PN-ISO 1442:2000
5	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06
6	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe Słodczyce i wyroby cukiernicze Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Kawa i herbata Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Tłuszcze roślinne i zwierzęce Żywność mrożona	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
7	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe Słodczyce i wyroby cukiernicze Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Kawa i herbata Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Tłuszcze roślinne i zwierzęce Żywność mrożona	Obecność Salmonella Enteritidis i Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora, 2007
8	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne	Liczba gronkowców koagulazododatnich (S.aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03+A1:2024-02
9	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Żywność mrożona	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007

10	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne Przetwory zbożowe Wyroby ciastkarskie	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09
11	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe Słodyczne i wyroby cukiernicze Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Kawa i herbata Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Tłuszcze roślinne i zwierzęce Żywność mrożona	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
12	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
13	Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe Słodyczne i wyroby cukiernicze Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona	Liczba B-glukoronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
14	Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Napoje bezalkoholowe Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009 (W)
15	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005 (WZ)
16	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 50°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005 (WZ)
17	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością -wymaz	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
		Obecność Salmonella Enteritidis i Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora, 2007
18	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością -wymaz	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06
19	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością -wymaz	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
20	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością -wymaz	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

21	Przetwory owocowo-warzywne, warzywne i warzywno-mięsne w opakowaniach hermetycznie zamkniętych	Szczelność Metoda wizualna	PN-90/A-75052/02 (W)
22	Mięso i przetwory mięsne w opakowaniach hermetycznie zamkniętych	Szczelność Metoda wizualna	PN-A-82055-4:1997+Az1:2002
23	Tłuszcze smaźalnicze	Zawartość związków polarnych Zakres: (2,0 – 40) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 8420:2004+AC:2008

**Badania akredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)**

**Certyfikat akredytacji AB 343**

**Badania wykonywane wspólnie z Pracownią Analiz Instrumentalnych w Sanoku**

Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość kadmu Zakres: (0,01 – 0,40) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1996r.
2	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość rtęci Zakres: (0,002 – 0,100) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją zimnych par (CVAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1990r.
3	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość arsenu Zakres: (0,001 – 0,50) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorków (HGAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 2005r.
4	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Napoje bezalkoholowe	Zawartość cyny Zakres: (25 – 250) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB/HŻ, AI/S-05 Wydanie 3 z dnia 22.02.2024r.
5	Mięso i przetwory mięsne Ryby i przetwory rybne Przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Napoje bezalkoholowe Surowce i przetwory zielarskie	Zawartość ołowiu Zakres: (0,05 – 2,50) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH Warszawa 1996r.

6	Przetwory mięsne	Zawartość kwasu benzoowego Zakres: (43 – 2540) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
7	Przetwory rybne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowe przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Zawartość kwasu sorbowego Zakres: (38 – 2240) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
8	Kawa, herbata Napoje bezalkoholowe Słodzycze i wyroby cukiernicze Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego	Zawartość acesuulfamu-K Zakres: (50 – 3200) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
9	Suplementy diety Tłuszcze roślinne Wyroby garnażeryjne Żywność mrożona	Zawartość aspartamu Zakres: (100 – 6400) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
10	Majonezy, musztardy, sosy	Zawartość sacharyny Zakres: (38 – 2430) mg/kg lub mg/l Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją ultrafioletową (HPLC - UV)	PN-EN 12856:2002
11	Oleje i tłuszcze roślinne	Zawartość kwasu erukowego Zakres: (0,1 – 7,0) % wagowych (1,0 – 70,0) g/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 PN-ISO 1444:2000
12	Preparaty dla niemowląt	Zawartość kwasu erukowego Zakres: (0,1 – 1,5) % wagowych (1,0 – 15,0) g/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 PN-ISO 1444:2000
13	Musztarda	Zawartość kwasu erukowego Zakres: (10 – 50) % wagowych (100 – 500) g/kg Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 PN-ISO 1444:2000

**Badania nieakredytowane (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)**

Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Żywność	Organoleptyka	PB/HŻ-01 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024r.
2	Pieczywo, bułka tarta	Wilgotność	PN-A-74108:1996
3	Pieczywo, bułka tarta	Kwasowość	PN-A-74108:1996 pkt 3.4.4
4	Przetwory zbożowe, zmiotki Koncentraty spożywcze Makarony	Zanieczyszczenia biologiczne: szkodniki, w tym ich pozostałości, zapleśnienie Metoda wizualna	PB/HŻ-02 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024r.
5	Przetwory owocowo-warzywne Przyprawy Makarony Koncentraty spożywcze Przetwory zbożowe	Zanieczyszczenia fizyczne, obecność ciał obcych i innych zanieczyszczeń Metoda wizualna	PB/HŻ-02 Wydanie 2 z dnia 22.02.2024r.
6	Żywność	Obecność przypuszczalnie chorobotwórczych <i>Yersinia enterocolitica</i>	PN-EN ISO 10273:2017-06
7	Żywność	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
8	Żywność	Obecność bakterii z grupy coli	PN-ISO 4831:2007 pkt 4.1
9	Żywność	Liczba przetrwalników bakterii mezofilnych tlenowych	PB/HŻ/S-10 Wydanie 4 z dnia 23.01.2024r.
10	Żywność	Liczba przetrwalników bakterii termofilnych tlenowych	PB/HŻ/S-10 Wydanie 4 z dnia 23.01.2024r.
11	Żywność	Oznaczanie kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych (jedno- i wielonienasyconych) oraz izomerów trans kwasów tłuszczowych Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 12966-2:2017-05 PN-EN ISO 12966-4:2015-07 PN-ISO 1444:2000

12	Żywność	Parametry jeliczenia: - liczba nadtlenkowa - liczba kwasowa Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03 PN-EN ISO 660:2021-03
13	Mięso wieprzowe, wołowe, cielęce, jagnięce, drobiowe i organy zwierząt	Obecność pozostałości antybiotyków i innych substancji o działaniu przeciwbakteryjnym Metoda dyfuzyjna „4-płytkowa”	PB/HŻ/S-09 Wydanie 5 z dnia 23.01.2024r.
14	Przetwory owocowo-warzywne, warzywne i warzywno-mięsne w opakowaniach hermetycznie zamkniętych	Trwałość Metoda termostatowa	PN-A-75052-03:1990 (W)
15	Mięso i przetwory mięsne w opakowaniach hermetycznie zamkniętych	Trwałość Metoda termostatowa	PN-A-82055-5:1994 (W)

**Badania nieakredytowane (niespełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02)**

Lp. (Nr badania)	Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy/ zakres/ metoda	Dokumenty odniesienia *
1	Przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze Wyroby garmażeryjne Koncentraty spożywcze	Zawartość tłuszczu: Metoda Soxhleta	PN-A-74108:1996 PN-A-88021:1971 (W) PN-A-82100:1985 (W) PN-A-79011-4:1998
2	Posiłki, dania, racje pokarmowe	Zawartość azotu Kjeldahla Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	PN-A-82100:1985 (W)
3	Posiłki, dania, racje pokarmowe	Zawartość tłuszczu Metoda Schmid-Bądryńskiego-Ratzlaffa Metoda ekstrakcyjna	Wydawnictwo Metodyczne IŻiŻ Warszawa 1997
4	Posiłki, dania, racje pokarmowe	Zawartość wody Metoda wagowa	PN-A-82100:1985 (W)
5	Posiłki, dania, racje pokarmowe	Zawartość popiołu ogólnego (całkowitego) Metoda wagowa	PN-A-79011-8:1998 pkt 2

Laboratorium deklaruje, że będzie umieszczać na jednym sprawozdaniu z badań opatrzonym symbolem akredytacji, tylko wyniki własnych badań akredytowanych i nieakredytowanych spełniających wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.

Wyniki badań, które nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 będą umieszczane na oddzielnym sprawozdaniu z badań bez symbolu akredytacji.

**Data aktualizacji: 08.07.2024r.**

\* - wyjaśnienie

W - norma wycofana bez zastąpienia;

WZ – norma wycofana i zastąpiona przez PKN;

R- metoda równoważna metodzie określonej w przepisach prawa