

**WYKAZ BADAŃ**  
**WYKONYWANYCH W DZIALE LABORATORYJNYM**  
**WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ**  
**W OPOLU**

**Spis treści:**

|           |  |                     |
|-----------|--|---------------------|
| <b>1.</b> | <b><u>Oddział Laboratoryjny w Opolu</u></b>                | <b>Strony 2-18</b>  |
| 1.1       | Badania fizykochemiczne wody                               | Strony 2-4          |
| 1.2       | Badania mikrobiologiczne wody                              | Strony 5            |
| 1.3       | Badania i pomiary na stanowisku pracy                      | Strony 6-7          |
| 1.4       | Badania skażeń promieniotwórczych żywności i wody          | Strona 7            |
| 1.5       | Badania fizykochemiczne żywności                           | Strony 8-10         |
| 1.6       | Badania mikrobiologiczne żywności i próbek środowiskowych  | Strony 11-15        |
| 1.7       | Badania materiału klinicznego i sporali                    | Strony 15-18        |
| <b>2.</b> | <b><u>Oddział Laboratoryjny w Kluczborku</u></b>           | <b>Strony 19-26</b> |
| 2.1       | Badania fizykochemiczne wody                               | Strony 19           |
| 2.2       | Badania mikrobiologiczne wody                              | Strony 20           |
| 2.3       | Badania fizykochemiczne żywności                           | Strony 20-21        |
| 2.4       | Badania mikrobiologiczne żywności i próbek środowiskowych  | Strony 21-25        |
| 2.5       | Badania materiału klinicznego i sporali                    | Strony 25-26        |
| <b>3.</b> | <b><u>Oddział Laboratoryjny w Kędzierzynie - Koźlu</u></b> | <b>Strony 26-34</b> |
| 3.1       | Badania fizykochemiczne wody                               | Strony 26-27        |
| 3.2       | Badania mikrobiologiczne wody                              | Strona 27           |
| 3.3       | Badania fizykochemiczne żywności                           | Strony 28           |
| 3.4       | Badania mikrobiologiczne żywności i próbek środowiskowych  | Strony 29-34        |

# 1. Oddział Laboratoryjny w Opolu.

## 1.1. Badania fizykochemiczne wody.

| L.p. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru      | Metoda badawcza  | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi                                      |
|------|----------------------------------|--|-----------------------------|--|
| 1    | 2                                | 3  | 4                           | 5  |
| 1.   | Mętność                          | PB/BC-15 wydanie 03<br>z dn. 25.01.2017<br>Metoda nefelometryczna  | A                           |  |
| 2.   | Barwa                            | PN-EN ISO 7887: 2012+Ap1:2015-06<br>Metoda D, Metoda wizualna  | A                           |  |
| 3.   | Zapach                           | PB/BC-47 wydanie 01<br>z dn. 29.11.2011<br>Metoda organoleptyczna  | B                           |  |
| 4.   | pH                               | PB/BC-46 wydanie 01<br>z dn. 29.11.2011<br>Metoda potencjometryczna  | A                           |  |
| 5.   | Przewodność elektryczna właściwa | PN-EN 27888: 1999<br>Metoda konduktometryczna  | A                           |  |
| 6.   | Smak                             | PB/BC-47 wydanie 01<br>z dn. 29.11.2011<br>Metoda organoleptyczna  | B                           |  |
| 7.   | Twardość ogólna                  | PN-ISO 6059: 1999<br>Metoda miareczkowa  | A                           |  |
| 8.   | Jon amonu                        | PN-C-04576-4: 1994<br>z wyłączeniem 6b<br>Metoda spektrofotometryczna  | A                           |  |
| 9.   | Azotyny                          | PN-EN 26777: 1999<br>Metoda spektrofotometryczna<br><br>PN-EN ISO 10304-1: 2009<br>+AC:2012<br>Metoda chromatografii jonowej (IC)  | A<br><br>A                  |  |
| 10.  | Azotany                          | PN-C-04576-08:1982<br>Metoda spektrofotometryczna<br><br>PN-EN ISO 10304-1: 2009<br>+AC:2012<br>Metoda chromatografii jonowej (IC) | A<br><br>A                  | w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana |
| 11.  | Chlorki                          | PN-ISO 9297: 1994<br>Metoda miareczkowa<br><br>PN-EN ISO 10304-1: 2009<br>+AC:2012<br>Metoda chromatografii jonowej (IC)           | A<br><br>A                  |  |
| 12.  | Żelazo                           | PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06<br>Metoda spektrofotometryczna  | A                           |  |
| 13.  | Mangan                           | PB/BC-12 wydanie 02<br>z dn. 15.02.2016<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                          | A                           |  |
| 14.  | Utlenialność z KMnO <sub>4</sub> | PN-EN ISO 8467: 2001<br>Metoda miareczkowa   | A                           |  |
| 15.  | Chlor wolny                      | PB/BC-16 wydanie 02<br>z dn. 16.08.2010<br>Metoda spektrofotometryczna   | A                           |  |

|     |  |   |   |   |
|-----|--|---|---|---|
| 16. | Fluorki  | PN-EN ISO 10304-1: 2009<br>+AC:2012<br>Metoda chromatografii jonowej<br>(IC)  | A |   |
| 17. | Glin (Al)  | PB/BC-42 wydanie 03<br>z dn. 15.02.2016<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii<br>atomowej z piecem grafitowym<br>(GFAAS)                                   | A |   |
| 18. | Tlen rozpuszczony                                | PN-EN 25813: 1997<br>Metoda miareczkowa   | A |   |
| 19. | BZT  | PN-EN 1899-2: 2002<br>Metoda miareczkowa  | A |   |
| 20. | Wapń   | PN-ISO 6058: 1999<br>Metoda miareczkowa   | A |   |
| 21. | Magnez   | PN-C-04554-4: 1999<br>Z obliczeń  | A |   |
| 22. | Siarczany  | PN-EN ISO 10304-1: 2009<br>+AC:2012<br>Metoda chromatografii jonowej<br>(IC)  | A |   |
| 23. | Zasadowość                                       | PN-EN ISO 9963-1:2001<br>+ Ap1:2004-07<br>Metoda miareczkowa  | W |   |
| 24. | Wodorowęglany                                    | PN-EN ISO 9963-1:2001<br>+ Ap1:2004-07<br>Metoda miareczkowa  | W |   |
| 25. | Zawiesiny  | PN-EN 872: 2007+Ap1:2007<br>Metoda grawimetryczna   | W |   |
| 26. | Azot ogólny Kjeldahla                            | PN-EN 25663: 2001<br>Metoda miareczkowa   | A |   |
| 27. | Fosfor ogólny                                    | PB/BC-24 wydanie 01<br>z dn. 02.03.2006<br>Metoda spektrofotometryczna  | A |   |
| 28. | Fosforany (PO <sub>4</sub> )                     | PN-EN ISO 10304-1: 2009<br>+AC:2012<br>Metoda chromatografii jonowej<br>(IC)  | A |   |
| 29. | Temperatura                                      | Metodyka według Hermanowicza  | B |   |
| 30. | ChZT   | PN-ISO 15705:2005<br>Metoda spektrofotometryczna  | W |   |
| 31. | Agresywny dwutlenek węgla                        | PN-C-04547-03:1974<br>Metoda miareczkowa  | B | w wykazie PKN figuruje<br>jako norma wycofana |
| 32. | Chlorany, chloryny, bromiany                     | PN-EN ISO 10304-4: 2002<br>PN-EN ISO 15061: 2003<br>Metoda chromatografii jonowej<br>(IC)   | W |   |
| 33. | THM  | PB/BC-20 wydanie 03<br>z dn. 15.03.2016<br>Metoda chromatografii gazowej<br>(GC)  | A |   |
| 34. | Rtęć   | PB/BC-14 wydanie 02<br>z dn. 16.06.2008<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii<br>atomowej techniką zimnych par<br>przy użyciu analizatora rtęci<br>(CVAAS) | A |   |
| 35. | Arsen  | PB/BC-32 wydanie 03<br>z dn. 29.07.2013<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii<br>atomowej z generowaniem<br>wodorków (HGAAS)                               | A |   |
| 36. | Ołów, kadm, chrom ogólny,<br>miedź, cynk, nikiel | PB/BC-12 wydanie 02<br>z dn. 15.02.2016<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej<br>spektrometrii atomowej (FAAS)  | A |   |

|     |  |   |    |  |
|-----|--|---|----|--|
| 37. | Sód, potas   | PN-ISO 9964-3:1994<br>Metoda emisyjnej spektrometrii płomieniowej (ESP)   | A  |  |
| 38. | WWA  | PB/BC-18 wydanie 02<br>z dn. 23.01.2008<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC)  | A  |  |
| 39. | Pestycydy  | PB/BC-26 wydanie 03<br>z dn. 12.05.2016<br>Metoda chromatografii gazowej (GC)   | AE |  |
| 40. | Fenol  | PB/BC-39 wydanie 01<br>z dn. 09.06.2008<br>Metoda chromatografii gazowej (GC)   | W  |  |
| 41. | Cyjanki  | PB/BC-43 wydanie 01<br>z dn. 20.07.2009<br>Metoda spektrofotometryczna  | W  |  |
| 42. | 1,2 dichloroetan<br>Σ trichloroetenu i tetrachloroetenu  | PB/BC-41 wydanie 01<br>z dn. 15.09.2008<br>Metoda chromatografii gazowej (GC)   | A  |  |
| 43. | Selen i antymon  | PB/BC-44 wydanie 03<br>z dn. 08.07.2013<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodoroków (HGAAS)                                  | A  |  |
| 44. | Ołów, kadm, chrom ogólny, nikiel   | PB/BC-42 wydanie 03<br>z dn. 15.02.2016<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z piecem grafitowym (GFAAS)                                       | A  |  |
| 45. | Benzen   | PN-EN ISO 15680:2008<br>Metoda chromatografii gazowej   | W  |  |
| 46. | Bor  | PB/BC-42 wydanie 03<br>z dn. 15.02.2016<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z piecem grafitowym (GFAAS)                                       | W  |  |
| 47. | Srebro   | PB/BC-12 wydanie 02<br>z dn. 15.02.2016<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)   | W  |  |
| 48. | Potencjał redox  | PB/BC-55 wydanie 01<br>z dn. 20.07.2016<br>Metoda potencjometryczna   | W  |  |
| 49. | Chlor wolny, chlor ogólny, chlor związany  | PB/BC-54 wydanie 01<br>z dn. 02.03.2016<br>Metoda spektrofotometryczna  | W  |  |
| 50. | Kwas izocyjanurowy   | PB/BC-56 wydanie 02<br>z dn. 31.07.2019<br>Kolorymetryczne oznaczanie zawartości kwasu izocyjanurowego w wodzie basenowej przy użyciu zestawu Nanocolor | W  |  |
| 51. | Chrom, Nikiel, Arsen, Selen, Kadm, Antymon, Ołów, Srebro, Bor, Glin, Mangan, Żelazo, Miedź, Cynk, Sód, Potas, Rtęć | PN-EN ISO 17294-2: 2016-11<br>Metoda spektrometrii mas z plazmą wzbudzoną indukcyjnie (ICP-MS)  | A  |  |
| 52. | Ogólny Węgiel Organiczny   | PN-EN 1484:1999<br>Metoda spektrofotometryczna  | W  |  |

## 1.2. Badania mikrobiologiczne wody.

| L.p. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru                                 | Metoda badawcza  | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi |
|------|---|--|-----------------------------|-------|
| 1    | 2   | 3  | 4                           | 5     |
| 1.   | Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C                        | PN-EN ISO 6222: 2004<br>Metoda posiewu wgłębnego   | AE                          |       |
| 2.   | Ogólna liczba mikroorganizmów w 36°C                        | PN-EN ISO 6222: 2004<br>Metoda posiewu wgłębnego   | AE                          |       |
| 3.   | Bakterie grupy coli   | PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04<br>Metoda filtracji membranowej                                  | AE                          |       |
| 4.   | Escherichia coli  | PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04<br>Metoda filtracji membranowej                                  | AE                          |       |
| 5.   | Enterokoki (paciorkowce kałowe)                             | PN-EN ISO 7899-2: 2004<br>Metoda filtracji membranowej   | AE                          |       |
| 6.   | Clostridia redukujące siarczynę (łącznie z przetrwalnikami) | PN-EN 26461-2: 2001<br>Metoda filtracji membranowej  | AE                          |       |
| 7.   | Clostridium perfringens (łącznie ze sporami)                | PN-EN ISO 14189: 2016-10<br>Metoda filtracji membranowej   | AE                          |       |
| 8.   | Gronkowce koagulazo-dodatnie.                               | Metodyka PZH ZHK: 2007<br>Metoda filtracji membranowej   | AE                          |       |
| 9.   | Pseudomonas aeruginosa                                      | PN-EN ISO 16266:2009<br>Metoda filtracji membranowej   | AE                          |       |
| 10.  | Bakterie grupy coli   | PN-EN ISO 9308-2:2014-06<br>Test Colilert 18/Quanti-Tray<br>Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby | AE                          |       |
| 11.  | Escherichia coli  | PN-EN ISO 9308-2:2014-06<br>Test Colilert 18/Quanti-Tray<br>Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby | AE                          |       |
| 12.  | Legionella sp.  | PN-EN ISO 11731:2017-08<br>+Ap1:2019-12<br>Metoda filtracji membranowej                              | AE                          |       |
| 13.  | Escherichia coli  | PN-EN ISO 9308-3:2002<br>Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (metoda zminiaturyzowana)          | AE                          |       |

### 1.3. Badania i pomiary na stanowisku pracy.

| L.p. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru   | Metoda badawcza   | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi                          |
|------|---|---|-----------------------------|--------------------------------|
| 1    | 2   | 3   | 4                           | 5                              |
| 1.   | Hałas słyszalny   | PN-N-01307: 1994<br>PN-EN ISO 9612: 2011 z wyłączeniem metody obejmującej strategię 2 i 3 punkt 10 i 11 | A                           |                                |
| 2.   | Drgania mechaniczne ogólnym oddziaływaniu na organizm człowieka                           | PN-EN 14253+A1:2011   | A                           |                                |
| 3.   | Drgania mechaniczne o miejscowym oddziaływaniu na organizm człowieka przez kończyny górne | PN-EN ISO 5349-1: 2004<br>PN-EN ISO 5349-2: 2004  | A                           |                                |
| 4.   | Oświetlenie elektryczne we wnętrzach i na zewnątrz  | PN-83/E-04040.03  | A                           |                                |
| 5.   | Mikroklimat zimny   | PN-EN ISO 11079:2008  | A                           |                                |
| 6.   | Mikroklimat umiarkowany   | PN-EN ISO 7730:2006   | A                           |                                |
| 7.   | Mikroklimat gorący  | PN-EN ISO 7243:2018-01  | A                           |                                |
| 8.   | Zapylenie<br>Frakcja wdychalna  | PN-91/Z-04030/05  | A                           | norma wycofana bez zastąpienia |
| 9.   | Zapylenie<br>Frakcja respirabilna   | PN-91/Z-04030/06  | A                           | norma wycofana bez zastąpienia |
| 10.  | Tlenek węgla  | PB/BC-36 wydanie 02 z dnia 17.04.2018 r.  | A                           |                                |
| 11.  | Formaldehyd   | PB/BC-57 wydanie 01 z dn. 08.03.2019<br>Metoda chromatografii cieczowej (HPLC)                          | A                           |                                |
| 12.  | Epoksyetan  | PN-Z-04300: 2002<br>Metoda chromatografii gazowej (GC)  | B                           |                                |
| 13.  | Aceton  | PB/BC-21 wydanie 04 z dn. 17.07.2018<br>Metoda chromatografii gazowej (GC)                              | A                           |                                |
| 14.  | Benzen  |   |                             |                                |
| 15.  | Octan etylu   |   |                             |                                |
| 16.  | Octan n-butylu  |   |                             |                                |
| 17.  | Toluen  |   |                             |                                |
| 18.  | Ksylen  |   |                             |                                |
| 19.  | Trójchloroetylen (TRI)  |   |                             |                                |
| 20.  | Etylobenzen   |   |                             |                                |
| 21.  | Alkohol n-butylowy  | PB/BC-21 wydanie 04 z dn. 17.07.2018<br>Metoda chromatografii gazowej (GC)                              | B                           |                                |
| 22.  | Tlenek azotu  | PN-Z-04009-11:2008<br>Metoda spektrofotometryczna   | A                           |                                |

|     |  |  |   |  |
|-----|--|--|---|--|
| 23. | Ditlenek azotu   | PN-Z-04009-11:2008<br>Metoda spektrofotometryczna  | A |  |
| 24. | Tlenki żelaza<br>frakcja wdychalna<br>frakcja respirabilna                                   | PN-Z-04469:2015-10<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)   | A |  |
| 25. | Mangan i jego związki<br>frakcja wdychalna<br>frakcja respirabilna                           | PN-Z-04472:2015-10<br>PN-Z-04472:2015-10/Ap1<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                             |   |  |
| 26. | Chrom (bez Cr(VI))   | PB/BC-19 wydanie 03<br>z dn. 23.07.2014<br>+Aneks 1 z dnia 17.02.2016 r.<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) |   |  |
| 27. | Miedź  | PB/BC-19 wydanie 03<br>z dn. 23.07.2014  | B |  |
| 28. | Nikiel   | Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)   |   |  |
| 29. | Ołów   |  |   |  |
| 30. | Kadm   |  |   |  |
| 31. | Kwas siarkowy  | PN-91/Z-04056/02   | B |  |
| 32. | Substancje chemiczne   | rukki wskaźnikowe - Zalecenia IMP w Łodzi (GIS-HŚr/P-430-1-EM/04 z dn. 12.01.2004)   | B |  |
| 33. | Rozkład temperatury  | PO/DL-03-34 wydanie 02<br>z dn. 20.04.2009   | A |  |
| 34. | Pobieranie próbek powietrza na stanowiskach pracy  | PN-Z-04008-7: 2002+Az1:2004  | A |  |
| 35. | Hałas w pomieszczeniach przeznaczonych na stały pobyt ludzi i w pomieszczeniach technicznych | PN-87/B-02151/02<br>PN-87/B-02156  | A |  |

#### 1.4. Badania skażeń promieniotwórczych żywności i wody.

| L.p. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru  | Metoda badawcza  | Status oznaczenia / pomiaru                              | Uwagi |
|------|--|--|--|-------|
| 1    | 2  | 3  | 4  | 5     |
| 1.   | Stężenie aktywności promieniotwórczej radionuklidu cezu Cs-137 i potasu K-40 w żywności i w wodzie | PB/BC-05 wydanie 03<br>z dn. 16.07.2009<br>Badanie stężenia aktywności promieniotwórczej zestawem spektrometrii promieniowania gamma z detektorem scyntylacyjnym | A<br>dotyczy cezu Cs-137<br><br>B<br>dotyczy potasu K-40 |       |

### 1.5. Badania fizykochemiczne żywności.

| L.p. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru  | Metoda badawcza  | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi |
|------|--|--|-----------------------------|-------|
| 1    | 2  | 3  | 4                           | 5     |
| 1.   | Zawartość metali w żywności: ołów, kadm, nikiel, cyna (nieorganiczna)  | PB/BC-45 wydanie 03 z dn. 01.10.2018<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) | AE                          |       |
| 2.   | Zawartość cynku w żywności   | PB/BC-45 wydanie 03 z dn. 01.10.2018<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                   | AE                          |       |
| 3.   | Zawartość rtęci w żywności   | PB/BC-13 wydanie 02 z dn. 01.02.2019<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par (CVAAS)    | AE                          |       |
| 4.   | Zawartość arsenu nieorganicznego w żywności  | PB/BC-22 wydanie 03 z dn. 01.03.2018<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)       | AE                          |       |
| 5.   | Zawartość arsenu w żywności  | PB/BC-22 wydanie 03 z dn. 01.03.2018<br>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)       | AE                          |       |
| 6.   | Zawartość magnezu, żelaza wapnia w żywności  | Wydawnictwo IŻŻ Warszawa 1997<br>Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)                          | AE                          |       |
| 7.   | Zawartość: acesulfamu-K, sacharynianu sodu w przeliczeniu na wolny imid, sacharyny, aspartamu, kwasu sorbowego i jego soli oraz kwasu benzoowego i jego soli, kofeiny  | PB/BC-03 wydanie 05 z dn. 19.10.2021<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)                        | A                           |       |
| 8.   | Wykrywanie barwników   | PB/BC-07 wydanie 08 z dn. 30.09.2021<br>Metoda jakościowa  | AE                          |       |
| 9.   | Zawartość barwników:<br>a) • napoje bezalkoholowe i alkoholowe;<br>• suplementy diety w postaci płynnej – przygotowane zgodnie z instrukcją producenta:<br><br><i>E 102 Tartrazyna</i><br><i>E 104 Żółcień chinolinowa</i><br><i>E 110 Żółcień pomarańczowa</i><br><i>E 122 Azorubina</i><br><i>E 123 Amarant</i><br><i>E 124 Czerwień koszenilowa</i><br><i>E 129 Czerwień Allura</i><br><i>E 131 Błękit patentowy</i><br><i>E 132 Indygotyna</i><br><i>E 133 Błękit brylantowy</i> | PB/BC-07 wydanie 08 z dn. 30.09.2021<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-UV/VIS)                     | AE                          |       |



|     |  |   |    |  |
|-----|--|---|----|--|
|     | <p><i>E 142 Zieleń S</i></p> <p>b) wyroby cukiernicze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• karmelki;</li> <li>• karmelki nadziewane;</li> <li>• drażetki o rdzeniu z jąder orzechów:</li> </ul> <p><i>E 102 Tartrazyna</i><br/> <i>E 104 Żółcień chinolinowa</i><br/> <i>E 110 Żółcień pomarańczowa</i><br/> <i>E 122 Azorubina</i><br/> <i>E 123 Amarant</i><br/> <i>E 124 Czerwień koszenilowa</i><br/> <i>E 129 Czerwień Allura</i><br/> <i>E 131 Błękit patentowy</i><br/> <i>E 132 Indygotyna</i><br/> <i>E 133 Błękit brylantowy</i><br/> <i>E 142 Zieleń S</i></p> <p>c) przetwory owocowe:</p> <p><i>E 127 Erytrozyna</i></p> <p>d) koncentraty spożywcze (kisiel):</p> <p><i>E 131 Błękit patentowy</i><br/> <i>E 133 Błękit brylantowy</i></p> |   |    |  |
| 10. | Zawartość patuliny - przetwory z jabłek i winogron (soki, koncentraty soków, przecięry, nektary, napoje, kompoty)  | Wydawnictwo Metodyczne PZH, 2005<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)   | AE |  |
| 11. | Zawartość ochratoksyny A   | PB/BC-37 wydanie 03 z dn. 18.10.2021<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)   | AE |  |
| 12. | Zawartość aflatoksyny B <sub>1</sub> (produkty dla niemowląt i małych dzieci, ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, owoce suszone, przyprawy, orzechy, nasiona roślin oleistych)   | Wydawnictwo Metodyczne PZH, 2005<br>PN-EN ISO 16050:2011<br>PN-EN 14123:2008<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD) | AE |  |
| 13. | Suma aflatoksyn B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> (ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, owoce suszone, przyprawy, orzechy, nasiona roślin oleistych)  | PN-EN ISO 16050:2011<br>PN-EN 14123:2008<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)                                     | AE |  |
| 14. | Suma fumonizyn B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> w kukurydzy i przetworach   | PN-EN 14352:2005<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)   | AE |  |
| 15. | Zawartość deoksyniwalenolu (DON) w ziarnie zbóż i przetworach zbożowo-mącznych   | Wydawnictwo Metodyczne PZH, 2005<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-DAD)   | AE |  |
| 16. | Zawartość zearalenonu (ZEA) w ziarnie zbóż i przetworach zbożowo-mącznych  | Wydawnictwo Metodyczne PZH, 2005<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)   | AE |  |
| 17. | Zawartość aflatoksyny M <sub>1</sub> w mleku i w mleku w proszku   | PB/BC-40 wydanie 02 z dn. 14.07.2021<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)   | AE |  |

|     |  |   |    |   |
|-----|--|---|----|---|
| 18. | Suma toksyn T-2 i HT-2 w ziarnie zbóż i przetworach zbożowo-mącznych   | PB/BC-52 wydanie 01 z dn. 20.07.2012<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC-FLD)   | W  |   |
| 19. | Oznaczenie popiołu całkowitego   | Według aktualnych norm wykonawczych<br>Metoda wagowa  | B  |   |
| 20. | Oznaczenie popiołu nierozpuszczalnego w 10 % kwasie solnym   | Według aktualnych norm wykonawczych<br>Metoda wagowa  | B  |   |
| 21. | Oznaczenie popiołu nierozpuszczalnego w 4 n kwasie solnym  | Według aktualnych norm wykonawczych<br>Metoda wagowa  | B  |   |
| 22. | Oznaczenie zanieczyszczeń ferromagnetycznych   | Według aktualnych norm wykonawczych   | B  |   |
| 23. | Oznaczenie zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych   | Według aktualnych norm wykonawczych   | B  |   |
| 24. | Wykrywanie obecności szkodników żywnościowych  | Według aktualnych norm wykonawczych   | B  |   |
| 25. | Makroskopowe badania sanitarne   | Według aktualnych norm wykonawczych   | B  |   |
| 26. | Pozostałości pestycydów:<br><br>Żywność:<br>Ziarna zbóż i produkty o wysokiej zawartości skrobi i/lub białka i niskiej zawartości wody i tłuszczu<br><br>Żywność:<br>Owoce i warzywa o wysokiej zawartości wody,<br>Owoce o wysokiej zawartości kwasu i wysokiej zawartości wody,<br>Ziarna zbóż i produkty o wysokiej zawartości skrobi i/lub białka i niskiej zawartości wody i tłuszczu | 1. Metoda chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów (GC-ECD):<br>PN-EN 13191-2:2002<br><br>2. Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS) i detekcją wychwytu elektronów (GC-ECD):<br>PN-EN 15662:2018-06 | AE |   |
| 27. | Zawartość wody (sucha masa)  | Według aktualnych norm wykonawczych<br>Metoda wagowa  | W  |   |
| 28. | Oznaczanie pH roztworu   | Metoda potencjometryczna  | B  |   |
| 29. | Pozostałości pestycydów:<br>-karbendazym (suma benomylu i karbendazymu wyrażona jako karbendazym)<br>-tiabendazol<br><br>Żywność:<br>Owoce i warzywa o wysokiej zawartości wody,<br>Owoce o wysokiej zawartości kwasu i wysokiej zawartości wody,<br>Ziarna zbóż i produkty o wysokiej zawartości skrobi i/lub białka i niskiej zawartości wody i tłuszczu                                 | PN-EN 14333-3:2005<br>Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC - FLD)  | A  | PN-EN 14333-3:2005 – Norma wycofana w dniu 18.03.2016 |

## 1.6. Badania mikrobiologiczne żywności i próbek środowiskowych.

| Lp. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru  | Metoda badawcza  | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi |
|-----|--|--|-----------------------------|-------|
| 1   | 2  | 3  | 4                           | 5     |
| 1.  | <p>Obecność pałeczek Salmonella spp.</p> <p>Żywność:<br/>Mięso i przetwory mięsne<br/>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br/>Ryby, owoce morza i ich przetwory<br/>Mleko i przetwory mleczne<br/>Przetwory zbożowo-mączne<br/>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br/>Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br/>Koncentraty spożywcze<br/>Zioła i przyprawy<br/>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br/>Wyroby garmazeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br/>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br/>Suplementy diety<br/>Ziarna roślin oleistych<br/>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:<br/>-wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm<sup>2</sup><br/>-wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk</p> | <p>PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09<br/>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym*</p> <p><i>* Potwierdzenie serologiczne wykonuje Pracownia Bakteriologii</i></p> | AE                          |       |
| 2.  | <p>Obecność Listeria monocytogenes</p> <p>Żywność:<br/>Mięso i przetwory mięsne<br/>Mleko i przetwory mleczne<br/>Przetwory zbożowo-mączne<br/>Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br/>Wyroby garmazeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br/>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br/>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:<br/>-wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm<sup>2</sup><br/>-wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk</p>   | <p>PN-EN ISO 11290-1:2017-07<br/>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>   | AE                          |       |
| 3.  | <p>Ogólna liczba drobnoustrojów</p> <p>Żywność:<br/>Mleko i przetwory mleczne</p>  | <p>PN-EN ISO 4833-1:2013-12<br/>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>   | AE                          |       |

|    |   |   |    |   |
|----|---|---|----|---|
|    | Przetwory zbożowo-mączne<br>Ziola i przyprawy<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywności:<br>-wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm <sup>2</sup><br>-wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk  |   |    |   |
| 4. | Liczba bakterii z grupy coli<br><br>Żywność:<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Napoje bezalkoholowe<br>Ziola i przyprawy<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywności:<br>-wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm <sup>2</sup><br>-wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk  | PN-ISO 4832:2007<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                     | AE |   |
| 5. | Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus)<br><br>Żywność:<br>Mięso, podroby i przetwory mięsne<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Ryby i ich przetwory<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Wyroby garmazeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego | PN-EN ISO 6888-1:2001 +A1:2004<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | AE | Norma aktualna w ocenie zgodności do 31.03.2022r. |
|    | Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus)<br><br>Żywność:<br>Mięso, podroby i przetwory mięsne<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie<br>Mleko i przetwory mleczne  | PN-EN ISO 6888-2:2001 +A1:2004<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)       | AE | Norma aktualna w ocenie zgodności do 31.03.2022r. |
|    | Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus)<br><br>Próbki środowiskowe   | PN-EN ISO 6888-1:2001 +A1:2004<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | W  | Norma aktualna w ocenie zgodności do 31.03.2022r. |

|    |   |   |    |  |
|----|---|---|----|--|
| 6. | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i><br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br>Koncentraty spożywcze<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego   | PN-EN ISO 7932:2005<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)      | AE |  |
|    | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i><br><br>Próbki środowiskowe   | PN-EN ISO 7932:2005<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)      | W  |  |
| 7. | Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i><br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br><br>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:<br>-wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm <sup>2</sup><br>-wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk | PN-ISO 7251:2006<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | AE |  |
| 8. | Liczba β-glukuronidazododatnich <i>Escherichia coli</i><br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety                                | PN-ISO 16649-2:2004<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)            | AE |  |
|    | Liczba β-glukuronidazododatnich <i>Escherichia coli</i><br><br>Próbki środowiskowe  | PN-ISO 16649-2:2004<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)            | W  |  |

|     |  |   |    |  |
|-----|--|---|----|--|
| 9.  | <p>Liczba <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>Żywność:<br/> Mięso i przetwory mięsne<br/> Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br/> Ryby, owoce morza i ich przetwory<br/> Mleko i przetwory mleczne<br/> Przetwory zbożowo-mączne<br/> Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br/> Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br/> Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br/> Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br/> Zioła i przyprawy</p>                               | <p>PN-EN ISO 11290-2:2017-07<br/> Metoda płytkowa<br/> (posiew powierzchniowy)</p>              | AE |  |
| 10. | <p>Liczba <i>Enterobacteriaceae</i></p> <p>Żywność:<br/> Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br/> Mleko i przetwory mleczne<br/> Przetwory zbożowo-mączne<br/> Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br/> Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br/> Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</p> <p>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:<br/> -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm<sup>2</sup><br/> -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk</p> | <p>PN-EN ISO 21528-2:2017-08<br/> Metoda płytkowa<br/> (posiew wgłębny)</p>                     | AE |  |
| 11. | <p>Obecność <i>Enterobacteriaceae</i></p> <p>Żywność:<br/> Mleko i przetwory mleczne<br/> Przetwory zbożowo-mączne<br/> Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</p>  | <p>PN-EN ISO 21528-1:2017-08<br/> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>           | AE |  |
| 12. | <p>Obecność <i>Cronobacter spp.</i></p> <p>Żywność:<br/> mleko w proszku, produkty w proszku dla niemowląt</p>   | <p>PN-EN ISO 22964:2017-06<br/> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>             | AE |  |
| 13. | <p>Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i>)</p> <p>Żywność i próbki środowiskowe</p>   | <p>PN-EN ISO 6888-3:2004<br/> +AC:2005<br/> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p> | W  |  |
| 14. | <p>Analiza sensoryczna produktów żywnościowych</p> <p>Żywność zgodnie z aktualną „Listą badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego” umieszczoną na stronie internetowej WSSE w Opolu</p>   | <p>PB/BC-31 wydanie nr 05 z dn. 03.08.2020<br/> Metoda opisowa</p>                              | AE |  |

|     |   |   |   |  |
|-----|---|---|---|--|
| 15. | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Kosmetyki           | Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002<br>Załącznik nr 1 (Dz.U. 2003 nr 9 poz. 107) | B |  |
| 16. | Obecność<br>Staphylococcus aureus<br><br>Kosmetyki  |   | B |  |
| 17. | Obecność<br>Pseudomonas aeruginosa<br><br>Kosmetyki |   | B |  |

### 1.7. Badania materiału klinicznego i sporali.

| L.p. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru   | Metoda badawcza  | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi |
|------|---|--|-----------------------------|-------|
| 1    | 2   | 3  | 4                           | 5     |
| 1.   | Bakteriologiczne badanie krwi w kierunku bakterii tlenowych   | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym<br>Metoda jakościowa | B                           |       |
| 2.   | Bakteriologiczne badanie krwi w kierunku bakterii beztlenowych  | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym<br>Metoda jakościowa | B                           |       |
| 3.   | Bakteriologiczne badanie krwi w kierunku mykologicznym  | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi<br>Metoda jakościowa                 | B                           |       |
| 4.   | Bakteriologiczne badanie płynu mózgowo-rdzeniowego  | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym<br>Metoda jakościowa | B                           |       |
| 5.   | Bakteriologiczne badanie żółci, ropy, płynów wysiękowych, punktaków w kierunku bakterii tlenowych                         | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym<br>Metoda jakościowa | B                           |       |
| 6.   | Bakteriologiczne badanie żółci, ropy, płynów wysiękowych w kierunku bakterii tlenowych i beztlenowych                     | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym<br>Metoda jakościowa | B                           |       |
| 7.   | Bakteriologiczne badanie wymazów z gardła, nosa, oka, ucha – w kierunku bakterii tlenowych                                | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym<br>Metoda jakościowa | B                           |       |
| 8.   | Bakteriologiczne badanie płwociny, popłuczyn oskrzelowych, wymazów z szyjki macicy i wymazów z pochwy w kierunku bakterii | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym                      | B                           |       |

|     |   |   |             |  |
|-----|---|---|-------------|--|
|     | tlenowych i grzybów drożdżopodobnych  | Metoda jakościowa   |             |  |
| 9.  | Bakteriologiczne badanie moczu  | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym<br>Metoda ilościowa   | B           |  |
| 10. | Bakteriologiczne badanie moczu na Uromedium   | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym<br>Metoda ilościowa   | B           |  |
| 11. | Identyfikacja wyizolowanego szczepu   | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym<br>Metoda jakościowa  | B           |  |
| 12. | Diagnostyka materiału w kierunku rzeżączki ( <i>Neisseria gonorrhoeae</i> )   | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym<br>Metoda jakościowa  | B           |  |
| 13. | Identyfikacja wyizolowanego szczepu z wykonaniem antybiogramu   | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda biochemiczna uzupełniona testami serologicznymi<br>Metoda dyfuzyjno-krążkowa<br>Metoda najmniejszego stężenia hamującego<br>Metoda mikrorozcieńczeń w bulionie | B           |  |
| 14. | Badanie materiału w kierunku grzybów drożdżopodobnych   | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi<br>Metoda jakościowa  | B           |  |
| 15. | Badanie w kierunku nosicielstwa <i>Streptococcus gr. B</i>  | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym<br>Metoda jakościowa  | B           |  |
| 16. | Diagnostyka w kierunku <i>Neisseria meningitidis</i>  | PB/OM-21 wydanie 03 z dn. 27.06.2011<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym<br>Metoda jakościowa  | B           |  |
| 17. | Badanie kału/wymazu z odbytu na nosicielstwo w kierunku pałeczek <i>Salmonella</i> i <i>Shigella</i>  | PB/OM-05 wydanie 04 z dn. 27.06.2011<br>+ Aneks 1 z dn. 07.03.2012 r.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym<br>Metoda jakościowa   | A           |  |
| 18. | Badanie kału/wymazu z odbytu od chorych w kierunku <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Yersinia</i> , patogennych <i>E.coli</i> , <i>Campylobacter</i> | PB/OM-05 wydanie 04 z dn. 27.06.2011<br>+ Aneks 1 z dn. 07.03.2012 r.<br>PB/OM - 17, wydanie 06 z dn. 23.08.2021<br>PB/OM-19 wydanie 05   | A<br>A<br>A |  |



|     |   |   |   |  |
|-----|---|---|---|--|
|     | Plesiomonas, Aeromonas  | z dn. 07.03.2012<br>Metoda hodowlana<br>z potwierdzeniem biochemicznym<br>i serologicznym<br>Metoda jakościowa      | B |  |
| 19. | Badanie w kierunku wankomycynoopornych enterokoków  | IB/BW-03 wydanie 10<br>z dn. 02.01.2017<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi<br>Metoda jakościowa | B |  |
| 20. | Badanie w kierunku pałeczek Gram(-) wytwarzających nabyte karbapenemazy                             | IB/BW-03 wydanie 10<br>z dn. 02.01.2017<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi<br>Metoda jakościowa | B |  |
| 21. | Badanie przesiewowe w kierunku bakterii wytwarzających ESBL   | IB/BW-03 wydanie 10<br>z dn. 02.01.2017<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi<br>Metoda jakościowa | B |  |
| 22. | Antybiogram z wyizolowanego szczepu Salmonella lub Shigella   | IB/BW-02 wydanie 08<br>z dn. 25.10.2013<br>Metoda dyfuzyjno-krążkowa  | B |  |
| 23. | Badanie kału w kierunku Vibrio cholerae   | IB/BW-03 wydanie 10<br>z dn. 02.01.2017<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi<br>Metoda jakościowa | B |  |
| 24. | Oznaczenie antygenu GDH oraz toksyny A i B Clostridioides difficile w kale                          | IB/BW-03 wydanie 10<br>z dn. 02.01.2017<br>Metoda immunoenzymatyczna<br>Metoda jakościowa                           | B |  |
| 25. | Badanie kału w kierunku Listeria  | IB/BW-03 wydanie 10<br>z dn. 02.01.2017<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi<br>Metoda jakościowa | B |  |
| 26. | Badanie kału lub wymazu z odbytu w kierunku Campylobacter   | PB/OM-19 wydanie 05<br>z dn. 07.03.2012<br>Metoda hodowlana<br>z potwierdzeniem biochemicznym<br>Metoda jakościowa  | A |  |
| 27. | Badanie makroskopowe kału na obecność członów tasiemców, larw i form dojrzałych obleńców            | IB/SS – 01 wydanie 07<br>z dn. 02.01.2019<br>Metoda makroskopowa<br>Metoda jakościowa                               | B |  |
| 28. | Wykrywanie antygenu Helicobacter pylori w kale  | IB/BW-03 wydanie 10<br>z dn. 02.01.2017<br>metoda immunochromatograficzna<br>Metoda jakościowa                      | B |  |
| 29. | Badanie wymazu celofanowego na obecność Enterobius vermicularis (wymaz)                             | IB/SS – 01 wydanie 07<br>z dn. 02.01.2019<br>Metoda mikroskopowa<br>Metoda jakościowa                               | B |  |
| 30. | Badanie parazytologiczne kału   | IB/SS – 01 wydanie 07<br>z dn. 02.01.2019<br>Metoda koproskopowa<br>Metoda jakościowa                               | B |  |
| 31. | Oznaczenie antygenu Lamblia intestinalis  | PB/OM – 24 wydanie 04<br>z dn. 07.08.2012<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)<br>Metoda jakościowa                 | W |  |
| 32. | Diagnostyka serologiczna Yersiniozy : wykrywanie p/ciał w klasie IgA wykrywanie p/ciał w klasie IgM | PB/OM – 22 wydanie 05<br>z dn. 19.01.2018<br>Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)                                      | W |  |

|     |  |  |   |  |
|-----|--|--|---|--|
|     | wykrywanie p/ciał w klasie IgG   |  |   |  |
| 33. | Diagnostyka serologiczna<br>Chlamydomphila pneumoniae:<br>wykrywanie p/ciał w klasie IgA<br>wykrywanie p/ciał w klasie IgM<br>wykrywanie p/ciał w klasie IgG | PB/OM-22 wydanie 05<br>z dn. 19.01.2018<br>Metoda immunoenzymatyczna<br>(ELISA)  | B |  |
| 34. | Diagnostyka serologiczna<br>boreliozy metodą Elisa:<br>wykrywanie p/ciał w klasie IgM<br>wykrywanie p/ciał w klasie IgG                                      | PB/OM – 22 wydanie 05<br>z dn. 19.01.2018<br>Metoda immunoenzymatyczna<br>(ELISA)  | W |  |
| 35. | Diagnostyka serologiczna<br>boreliozy metodą Western blot:<br>wykrywanie p/ciał w klasie IgM<br>wykrywanie p/ciał w klasie IgG                               | PB/OM – 23 wydanie 04<br>z dn. 07.08.2012+aneks z dnia<br>19.01.2018<br>Metoda Western blot – test<br>potwierdzenia  | W |  |
| 36. | Diagnostyka Rotawirusów:<br>wykrywanie antygeny w kale   | IB/BW-01 wydanie 10<br>z dn. 24.03.2020<br>Metoda immunochromatograficzna  | B |  |
| 37. | Diagnostyka Adenowirusów:<br>wykrywanie antygeny w kale  | IB/BW-01 wydanie 10<br>z dn. 24.03.2020<br>Metoda immunochromatograficzna  | B |  |
| 38. | Diagnostyka Norowirusów:<br>wykrywanie antygeny w kale   | PB/OM-26 wydanie 02<br>z dn. 27.06.2011<br>Metoda immunoenzymatyczna<br>(ELISA)  | A |  |
| 39. | Diagnostyka kleszczowego<br>zapalenia mózgu:<br>wykrywanie p/ciał w klasie IgM   | IB/BW-01 wydanie 10<br>z dn. 24.03.2020<br>Metoda immunoenzymatyczna<br>(ELISA)  | B |  |
| 40. | Diagnostyka odry:<br>wykrywanie p/ciał w klasie IgG  | IB/BW-01 wydanie 10<br>z dn. 24.03.2020<br>Metoda immunoenzymatyczna<br>(ELISA)  | B |  |
| 41. | Diagnostyka wirusów grypy<br>A i B, RSV  | IB/BW-01 wydanie 10<br>z dn. 24.03.2020<br>Metoda molekularna Real Time<br>PCR   | B |  |
| 42. | Diagnostyka SARS-CoV-2   | IB/BW-01 wydanie 10<br>z dn. 24.03.2020<br>Metoda molekularna Real Time<br>PCR   | B |  |
| 43. | Pobieranie wymazów<br>w laboratorium   | Instrukcja dotycząca pobierania<br>i transportowania materiałów do<br>badań mikrobiologicznych<br>wykonywanych<br>w Laboratoriach Badań<br>Klinicznych WSSE w Opolu<br>wydanie 07 z dn. 19.01.2018 | B |  |
| 44. | Pobieranie krwi w laboratorium   | Instrukcja pobierania<br>i transportowania materiałów do<br>badań mikrobiologicznych<br>wykonywanych<br>w Laboratoriach Badań<br>Klinicznych WSSE w Opolu<br>wydanie 08 z dn. 27.09.2021           | B |  |
| 45. | Obecność drobnoustroju<br>wskaźnikowego:<br>Testy biologiczne  | PB/OM-14 wydanie 05<br>z dn. 18.09.2019<br>Metoda hodowlana  | W |  |
| 46. | Badanie wymazów<br>czystościowych z powierzchni  | IB/BW-02 wydanie 08<br>z dn. 25.10.2013<br>posiew, hodowla   | B |  |
| 47. | Badanie jałowości powietrza<br>metodą sedymentacyjną   | IB/BW-02 wydanie 08<br>z dn. 25.10.2013<br>posiew/hodowla<br>Metoda ilościowa  | B |  |
| 48. | Badanie czystości<br>mikrobiologicznej powietrza w<br>pomieszczeniach zamkniętych<br>metodą zderzeniową  | IB/BW-02 wydanie 08<br>z dn. 25.10.2013<br>posiew/hodowla<br>Metoda ilościowa  | B |  |

## 2. Oddział Laboratoryjny w Kluczborku.

### 2.1. Badania fizykochemiczne wody.

| L.p. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru      | Metoda badawcza   | Status oznaczenia / pomiaru                        | Uwagi |
|------|----------------------------------|---|--|-------|
| 1    | 2                                | 3   | 4  | 5     |
| 1.   | Mętność                          | PB/BC-15 wydanie 03<br>z dn. 25.01.2017<br>Metoda nefelometryczna           | A  |       |
| 2.   | Barwa                            | PN-EN ISO 7887:2012<br>+Ap1:2015-06,<br>Metoda D, Metoda wizualna           | A  |       |
| 3.   | Zapach                           | PB/BC-47 wydanie 01<br>z dn. 29.11.2011<br>Metoda organoleptyczna           | B  |       |
| 4.   | Smak                             | PB/BC-47 wydanie 01<br>z dn. 29.11.2011<br>Metoda organoleptyczna           | B  |       |
| 5.   | pH                               | PB/BC-46 wydanie 01<br>z dn. 29.11.2011<br>Metoda potencjometryczna         | A  |       |
| 6.   | Przewodność elektryczna właściwa | PN-EN 27888:1999<br>Metoda konduktometryczna                                | A  |       |
| 7.   | Twardość ogólna                  | PN-ISO 6059:1999<br>Metoda miareczkowa                                      | A  |       |
| 8.   | Jon amonu                        | PN-C-04576-4:1994<br>z wyłączeniem punktu 6b<br>Metoda spektrofotometryczna | A  |       |
| 9.   | Azotyny                          | PN-EN 26777:1999<br>Metoda spektrofotometryczna                             | A  |       |
| 10.  | Azotany                          | PN-C-04576-08:1982<br>Metoda spektrofotometryczna                           | A<br>w wykazie PKN figuruje<br>jako norma wycofana |       |
| 11.  | Chlorki                          | PN-ISO 9297:1994<br>Metoda miareczkowa                                      | A  |       |
| 12.  | Żelazo                           | PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06<br>Metoda spektrofotometryczna                 | A  |       |
| 13.  | Utlenialność z KMnO <sub>4</sub> | PN-EN ISO 8467:2001<br>Metoda miareczkowa                                   | A  |       |
| 14.  | Wapń                             | PN-ISO 6058:1999<br>Metoda miareczkowa                                      | A  |       |
| 15.  | Magnez                           | PN-C-04554-4:1999<br>Z obliczeń   | A  |       |
| 16.  | Chlor wolny, ogólny i związany   | PB/BC-54 wydanie 01<br>z dn. 02.03.2016<br>Metoda spektrofotometryczna      | W  |       |
| 17.  | Potencjał redox                  | PB/BC-55 wydanie 01<br>z dn. 20.07.2016<br>Metoda potencjometryczna         | W  |       |

## 2.2. Badania mikrobiologiczne wody.

| L.p. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru                                 | Metoda badawcza   | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi |
|------|---|---|-----------------------------|-------|
| 1    | 2   | 3   | 4                           | 5     |
| 1.   | Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C                  | PN – EN ISO 6222:2004<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)                               | AE                          |       |
| 2.   | Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36°C                  | PN- EN ISO 6222:2004<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)                                | AE                          |       |
| 3.   | Bakterie grupy coli   | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>+A1:2017-04<br>Metoda filtracji membranowej                     | AE                          |       |
| 4.   | Escherichia coli  | PN-EN ISO 9308-1:2014-12<br>+A1:2017-04<br>Metoda filtracji membranowej                     | AE                          |       |
| 5.   | Enterokoki (paciorkowce kałowe)                             | PN- EN ISO 7899-2:2004<br>Metoda filtracji membranowej                                      | AE                          |       |
| 6.   | Pseudomonas aeruginosa                                      | PN-EN ISO 16266:2009<br>Metoda filtracji membranowej  | AE                          |       |
| 7.   | Gronkowce koagulazo-dodatnie                                | Metodyka PZH ZHK:2007<br>Metoda filtracji membranowej                                       | AE                          |       |
| 8.   | Clostridia redukujące siarczyny (łącznie z przetrwalnikami) | PN-EN 26461-2:2001<br>Metoda filtracji membranowej  | W                           |       |
| 9.   | Clostridium perfringens (łącznie ze sporami)                | PN-EN ISO 14189: 2016-10<br>Metoda filtracji membranowej                                    | W                           |       |
| 10   | Escherichia coli  | PN-EN ISO 9308-3:2002<br>Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (metoda zminiaturyzowana) | AE                          |       |

## 2.3. Badania fizykochemiczne żywności.

| L.p. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru  | Metoda badawcza   | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi                                      |
|------|--|---|-----------------------------|--|
| 1    | 2  | 3   | 4                           | 5  |
| 1.   | Zawartość ekstraktu (przetwory owocowe, warzywne)                                | PN-A-75101-02:1990<br>Metoda refraktometryczna                                  | B                           |  |
| 2.   | Kwasowość ogólna (przetwory owocowo-warzywne)                                    | PN-A-75101-04:1990<br>Metoda miareczkowa  | B                           |  |
| 3.   | Oznaczanie pH - soki owocowe i warzywne  | PN-EN 1132:1999<br>Metoda potencjometryczna                                     | B                           |  |
| 4.   | Oznaczanie zawartości chlorków (przetwory owocowo-warzywne)                      | PN-A-75101-10:1990<br>Metoda miareczkowa  | B                           |  |
| 5.   | Liczba kwasowa i kwasowość (w tłuszczach zwierzęcych i roślinnych)               | PN-EN ISO 660:2010 (pkt.9.1.)<br>Metoda miareczkowa                             | A                           |  |
| 6.   | Liczba nadtlenkowa (w tłuszczach zwierzęcych i roślinnych)                       | PN-EN ISO-3960:2012<br>Metoda miareczkowa                                       | A                           | w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana |
| 7.   | Zawartość jodu w soli  | PB/BC-49 wydanie 01 z dn. 12.03.2012<br>Metoda spektrofotometryczna             | A                           |  |
| 8.   | Oznaczanie zawartości ditiokarbaminianów (żywność o niskiej zawartości tłuszczu) | PN-EN 12396-1: 2002<br>Metoda spektrofotometryczna                              | A                           |  |
| 9.   | Oznaczanie zawartości ditiokarbaminianów (żywność o niskiej zawartości           | PN-EN 12396-3: 2002<br>Metoda ksantogenianowa z wykorzystaniem spektrometrii UV | A                           |  |

|     |   |   |   |  |
|-----|---|---|---|--|
|     | tluszczu)   |   |   |  |
| 10. | Badania organoleptyczne i oznaczanie kwasowości ogólnej, wilgotności, soli (pieczywo)       | PN-A-74108: 1996<br>Metoda miareczkowa<br>Metoda wagowa | B |  |
| 11. | Oznaczanie popiołu całkowitego (ziarno zbóż i przetwory zbożowe)                            | PN-ISO 2171:1994<br>Metoda wagowa                       | B |  |
| 12. | Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl (ziarno zbóż i przetwory zbożowe) | PN-ISO 2171:1994<br>Metoda wagowa                       | B |  |
| 13. | Ziarno zbóż i przetwory zbożowe. Oznaczanie glutenu mokrego                                 | PN-A-74043-3:1994<br>Metoda wagowa                      | B |  |
| 14. | Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników i ich pozostałości                                 | PN-A-74016:1974   | B |  |
| 15. | Oznaczanie wilgotności/zawartości suchej masy   | zgodnie z obowiązującą normą dla danego produktu        | B |  |
| 16. | Badania makroskopowe  | zgodnie z obowiązującą normą dla danego produktu        | B |  |
| 17. | Ocena organoleptyczna   | zgodnie z obowiązującą normą dla danego produktu        | B |  |
| 18. | Znakowanie  | zgodnie z obowiązującymi rozporządzeniami               | B |  |

#### 2.4. Badania mikrobiologiczne żywności i próbek środowiskowych.

| Lp. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru  | Metoda badawcza   | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi |
|-----|--|---|-----------------------------|-------|
| 1   | 2  | 3   | 4                           | 5     |
| 1.  | Obecność pałeczek Salmonella spp.<br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br>Koncentraty spożywcze<br>Zioła i przyprawy<br>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety<br>Ziarna roślin oleistych<br>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:<br>-wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm <sup>2</sup><br>-wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym*<br><br>* Potwierdzenie serologiczne wykonuje Laboratorium Badań Klinicznych w Kluczborku | AE                          |       |

|    |   |  |    |   |
|----|---|--|----|---|
| 2. | <p>Obecność <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>Żywność:<br/> Mięso i przetwory mięsne<br/> Mleko i przetwory mleczne<br/> Przetwory zbożowo-mączne<br/> Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br/> Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br/> Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br/> Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywności:<br/> -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm<sup>2</sup><br/> -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk</p> | PN-EN ISO 11290-1:2017-07<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | AE |   |
| 3. | <p>Ogólna liczba drobnoustrojów</p> <p>Żywność:<br/> Mleko i przetwory mleczne<br/> Przetwory zbożowo-mączne<br/> Zioła i przyprawy<br/> Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br/> Zioła i przyprawy<br/> Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywności:<br/> -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm<sup>2</sup><br/> -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk</p>  | PN-EN ISO 4833-1:2013-12<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                | AE |   |
| 4. | <p>Liczba bakterii z grupy coli</p> <p>Żywność:<br/> Mleko i przetwory mleczne<br/> Mięso i przetwory mięsne<br/> Koncentraty spożywcze<br/> Przetwory zbożowo-mączne<br/> Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br/> Napoje bezalkoholowe<br/> Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br/> Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywności:<br/> -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm<sup>2</sup><br/> -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk</p>  | PN-ISO 4832:2007<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                        | AE |   |
| 5. | <p>Liczba gronkowców koagulato-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i>)</p> <p>Żywność:<br/> Mleko i przetwory mleczne<br/> Przetwory zbożowo-mączne<br/> Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br/> Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)</p>  | PN-EN ISO 6888-1:2001 +A1:2004<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)    | AE | Norma aktualna w ocenie zgodności do 31.03.2022r. |

|    |  |   |    |   |
|----|--|---|----|---|
|    | Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego  |   |    |   |
|    | Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus)<br><br>Żywność:<br>Mięso, podroby i przetwory mięsne<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie<br>Mleko i przetwory mleczne   | PN-EN ISO 6888-2:2001<br>+A1:2004<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)       | AE | Norma aktualna w ocenie zgodności do 31.03.2022r. |
|    | Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus)<br><br>Próbki środowiskowe  | PN-EN ISO 6888-1:2001<br>+A1:2004<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy) | W  | Norma aktualna w ocenie zgodności do 31.03.2022r. |
| 6. | Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus<br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>(w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego   | PN-EN ISO 7932:2005<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)               | AE |   |
|    | Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus<br><br>Próbki środowiskowe   | PN-EN ISO 7932:2005<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)               | W  |   |
| 7. | Obecność przypuszczalnych Escherichia coli<br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Koncentraty spożywcze<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:<br>-wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm <sup>2</sup><br>-wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk | PN-ISO 7251:2006<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym             | AE |   |
| 8. | Liczba β-glukuronidazododatnich Escherichia coli<br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Wyroby garmażeryjne i   | PN-ISO 16649-2:2004<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)                     | AE |   |

|     |   |  |    |  |
|-----|---|--|----|--|
|     | kulinarne (w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety  |  |    |  |
|     | Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli<br><br>Próbki środowiskowe  | PN-ISO 16649-2:2004<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)                  | W  |  |
| 9.  | Liczba Listeria monocytogenes<br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie,<br>jaja i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego   | PN-EN ISO 11290-2:2017-07<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)      | AE |  |
| 10. | Liczba Enterobacteriaceae<br><br>Żywność:<br>Drób i produkty drobiarskie,<br>jaja i ich przetwory<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Zioła i przyprawy<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:<br>-wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm <sup>2</sup><br>-wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk | PN-EN ISO 21528-2:2017-08<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)            | AE |  |
| 11. | Obecność Enterobacteriaceae<br><br>Żywność:<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego   | PN-EN ISO 21528-1:2017-08<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | AE |  |
| 12. | Liczba bakterii z grupy coli<br><br>Żywność i próbki środowiskowe   | PN-ISO 4831:2007<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym          | W  |  |
| 13. | Obecność bakterii z grupy coli<br><br>Żywność i próbki środowiskowe   | PN-ISO 4831:2007<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym          | W  |  |



|     |  |   |   |  |
|-----|--|---|---|--|
| 14. | Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus)<br><br>Żywność i próbki środowiskowe | PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                   | W |  |
| 15. | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus)<br><br>Żywność i próbki środowiskowe   | PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                   | W |  |
| 16. | Liczba przypuszczalnych Escherichia coli<br><br>Żywność i próbki środowiskowe                        | PN – ISO 7251:2006<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                               | W |  |
| 17. | Ogólna liczba drobnoustrojów Kosmetyki   | Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002<br>Załącznik nr 1 (Dz.U. 2003 nr 9 poz. 107) | B |  |
| 18. | Obecność Staphylococcus aureus<br><br>Kosmetyki  |   | B |  |
| 19. | Obecność Pseudomonas aeruginosa<br><br>Kosmetyki   |   | B |  |

## 2.5. Badania materiału klinicznego i sporeli.

| L.p. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru  | Metoda badawcza   | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi |
|------|--|---|-----------------------------|-------|
| 1.   | Obecność i identyfikacja pałeczek z rodzaju Salmonella i Shigella (kał, wymaz z odbytu)                          | PB/OM-05 wydanie 04 z dn. 27.06.2011 + Aneks 1 z dnia 07.03.2012 r.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym<br>Metoda jakościowa | A                           |       |
| 2.   | Obecność i identyfikacja patogennych pałeczek jelitowych: Escherichia coli i Yersinia spp. (kał, wymaz z odbytu) | PB/OM - 17, wydanie 06 z dn. 23.08.2021<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym<br>Metoda jakościowa                             | A                           |       |
| 3.   | Badanie w kierunku nosicielstwa Streptococcus gr. B  | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznym<br>Metoda jakościowa                            | B                           |       |
| 4.   | Antybiogram z wyizolowanego szczepu Salmonella lub Shigella  | IB/BW-02 wydanie 08 z dn. 25.10.2013<br>Metoda dyfuzyjno-krażkowa   | B                           |       |
| 5.   | Badanie makroskopowe kału na obecność członów tasiemców, larw i form dojrzałych obleńców                         | IB/SS-01 wydanie 07 z dn. 02.01.2019<br>Metoda makroskopowa<br>Metoda jakościowa  | B                           |       |

|    |   |  |   |  |
|----|---|--|---|--|
| 6. | Badanie wymazu celofanowego na obecność jaj owsików (Enterobius vermicularis) | IB/SS-01 wydanie 07 z dn. 02.01.2019<br>Metoda mikroskopowa<br>Metoda jakościowa                       | B |  |
| 7. | Badanie parazytologiczne kału   | IB/SS-01 wydanie 07 z dn. 02.01.2019<br>Metoda koproskopowa<br>Metoda jakościowa                       | B |  |
| 8. | Obecność drobnoustroju wskaźnikowego:<br>Testy biologiczne                    | PB/OM-14 wydanie 05 z dn. 18.09.2019<br>Metoda hodowlana   | W |  |
| 9. | Badanie w kierunku dermatofitów   | IB/OK – 01 wydanie 01 z dn. 13.08.2014<br>Metoda hodowlana<br>Metoda mikroskopowa<br>Metoda jakościowa | B |  |

### 3. Oddział Laboratoryjny w Kędzierzynie - Koźlu.

#### 3.1. Badania fizykochemiczne wody.

| L.p. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru           | Metoda badawcza  | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi                                      |
|------|---------------------------------------|--|-----------------------------|--|
| 1    | 2                                     | 3  | 4                           | 5  |
| 1.   | Barwa                                 | PN-EN ISO 7887: 2012 +Ap1:2015-06,<br>Metoda D, Metoda wizualna        | A                           |  |
| 2.   | Mętność                               | PB/BC-15 wydanie 03 z dn. 25.01.2017<br>Metoda nefelometryczna         | A                           |  |
| 3.   | pH                                    | PB/BC-46 wydanie 01 z dn. 29.11.2011<br>Metoda potencjometryczna       | A                           |  |
| 4.   | Przewodność elektryczna właściwa      | PN-EN 27888: 1999<br>Metoda konduktometryczna                          | A                           |  |
| 5.   | Zapach                                | PB/BC-47 wydanie 01 z dn. 29.11.2011<br>Metoda organoleptyczna         | B                           |  |
| 6.   | Smak                                  | PB/BC-47 wydanie 01 z dn. 29.11.2011<br>Metoda organoleptyczna         | B                           |  |
| 7.   | Twardość ogólna                       | PN-ISO 6059: 1999<br>Metoda miareczkowa                                | A                           |  |
| 8.   | Magnez                                | PN-C-04554-4:1999<br>Z obliczeń  | A                           |  |
| 9.   | Wapń                                  | PN-ISO 6058: 1999<br>Metoda miareczkowa                                | A                           |  |
| 10.  | Amoniak (amonowy jon)                 | PN-C-04576-4: 1994 z wyłączeniem pkt 6b<br>Metoda spektrofotometryczna | A                           |  |
| 11.  | Azotany                               | PN-82/C-04576.08<br>Metoda spektrofotometryczna                        | A                           | w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana |
| 12.  | Azotyny                               | PN-EN 26777: 1999<br>Metoda spektrofotometryczna                       | A                           |  |
| 13.  | Chlorki                               | PN-ISO 9297: 1994<br>Metoda miareczkowa                                | A                           |  |
| 14.  | Żelazo                                | PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06<br>Metoda spektrometryczna                | A                           |  |
| 15.  | Fluorki                               | PB/BC-30 wydanie 02 z dn. 04.02.2008<br>Metoda potencjometryczna       | A                           |  |
| 16.  | Indeks nadmanganianowy (utlenialność) | PN-EN ISO 8467: 2001<br>Metoda miareczkowa                             | A                           |  |

|     |   |   |   |  |
|-----|---|---|---|--|
| 17. | Zasadowość  | PN-C-04540-03:1990  | B |  |
| 18. | Biochemiczne zapotrzebowanie na tlen BZT <sub>5</sub> | PN-EN 1899-2: 2002<br>Metoda miareczkowa (jodometryczna)                    | W |  |
| 19. | Tlen rozpuszczony                                     | PN-EN 25813:1997<br>PN-ISO 5813: 1997<br>Metoda miareczkowa (jodometryczna) | W |  |
| 20. | Tlen rozpuszczony % nasycenia/l O <sub>2</sub>        | PB/BC-29 wydanie 01 z dn. 15.05.2006  | W |  |
| 21. | Chlor wolny   | PB/BC-16 wydanie 02 z dn. 16.08.2010<br>Metoda spektrofotometryczna         | W |  |
| 22. | Chlor związany  | PB/BC-54 wydanie 01 z dn. 02.03.2016<br>Metoda spektrofotometryczna         | W |  |

### 3.2. Badania mikrobiologiczne wody.

| L.p. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru  | Metoda badawcza   | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi |
|------|--|---|-----------------------------|-------|
| 1    | 2  | 3   | 4                           | 5     |
| 1.   | Liczba bakterii grupy coli   | PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04<br>Metoda filtracji membranowej                        | AE                          |       |
| 2.   | Liczba Escherichia coli  | PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04<br>Metoda filtracji membranowej                        | AE                          |       |
| 3.   | Liczba Enterokoków (paciorkowce kałowe)                                | PN-EN ISO 7899-2:2004<br>Metoda filtracji membranowej                                       | AE                          |       |
| 4.   | Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36°C                             | PN-EN ISO 6222:2004<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                     | AE                          |       |
| 5.   | Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C                             | PN-EN ISO 6222:2004<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                     | AE                          |       |
| 6.   | Liczba Pseudomonas aeruginosa  | PN-EN ISO 16266:2009<br>Metoda filtracji membranowej  | AE                          |       |
| 7.   | Liczba Gronkowców koagulazo-dodatnich                                  | Metodyka PZH ZHK:2007<br>Metoda filtracji membranowej                                       | AE                          |       |
| 8.   | Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (Clostridia) | PN-EN 26461-2: 2001<br>Metoda filtracji membranowej   | W                           |       |
| 9.   | Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii grupy coli                   | PN-EN ISO 9308-2:2014-06<br>Metoda NPL (test Colilert 18/Quanti Tray)                       | AE                          |       |
| 10.  | Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii Escherichia coli             | PN-EN ISO 9308-2:2014-06<br>Metoda NPL (test Colilert 18/Quanti Tray)                       | AE                          |       |
| 11.  | Escherichia coli   | PN-EN ISO 9308-3:2002<br>Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (metoda zminiaturyzowana) | AE                          |       |

### 3.3. Badania fizykochemiczne żywności.

| L.p. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru  | Metoda badawcza  | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi                                      |
|------|--|--|-----------------------------|--|
| 1    | 2  | 3  | 4                           | 5  |
| 1.   | Zawartość azotanów i azotynów w mięsie i przetworach mięsnych                    | PB/BC-35 wydanie 01 z dn. 02.07.2007<br>Metoda spektrofotometryczna                  | A                           |  |
| 2.   | Zawartość fosforu ogólnego w mięsie i przetworach mięsnych                       | PN-A-82060: 1999<br>Metoda wagowa  | A                           | w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana |
| 3.   | Zawartość fosforu dodanego w mięsie i przetworach mięsnych                       | PN-A-82060: 1999<br>Z obliczeń   | A                           | w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana |
| 4.   | Zawartość azotanów i azotynów w owocach, warzywach i ich przetworach             | PN-A-75112:1992<br>Metoda spektrofotometryczna                                       | A                           | w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana |
| 5.   | Zawartość dwutlenku siarki (SO <sub>2</sub> ) w przetworach warzywnych           | PN-A-75101-23: 1990 z wyłączeniem punktu 2.3.a i 3. +Az 2:2002<br>Metoda miareczkowa | A                           | w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana |
| 6.   | Zawartość dwutlenku siarki (SO <sub>2</sub> ) w winach i miodach pitnych         | PN-A-79120-10: 1990<br>Metoda miareczkowa  | A                           | w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana |
| 7.   | Zawartość azotanów i azotynów w mleku i przetworach mlecznych                    | PN-EN ISO 14673-1: 2004 +Ap1:2007<br>Metoda spektrofotometryczna                     | A                           |  |
| 8.   | Zawartość azotu ogólnego i przeliczenie na białko                                | PN-75/A-04018<br>Metoda miareczkowa  | A                           | w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana |
| 9.   | Oznaczenie wilgotności mięksizu metodą suszarkową techniczną w pieczywie         | PN-A-74108: 1996   | B                           |  |
| 10.  | Oznaczenie kwasowości w pieczywie  | PN-A-74108: 1996   | B                           |  |
| 11.  | Oznaczenie kwasowości metodą miareczkową   | PN-A-79011-9 : 1998<br>PN-68/ A-78509<br>PN-90/ A-75101/04                           | B                           |  |
| 12.  | Oznaczenie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń w przetworach zbożowych | PN-74/A- 74016   | B                           | w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana |
| 13.  | Zawartość dwutlenku siarki w przetworach owocowych                               | PN-A-75101-23: 1990 Z wyłączeniem punktu 2.3.a i 3. Az 2:2002<br>Metoda miareczkowa  | W                           | w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana |
| 14.  | Oznaczenie zawartości fosforu ogólnego w produktach spożywczych                  | PN-A-82060: 1999<br>Metoda wagowa  | W                           | w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana |
| 15.  | Zawartość fosforu dodanego w produktach spożywczych                              | PN-A-82060: 1999<br>Metoda obliczeniowa  | W                           | w wykazie PKN figuruje jako norma wycofana |
| 16.  | Badania fizykochemiczne w przetworach owocowych i warzywnych                     | PN-90/A-75101/17<br>PN-90/A-75101/16<br>PN-90/A -75101/15                            | B                           |  |
| 17.  | Oznaczenie zawartości zanieczyszczeń mineralnych                                 | PN-90/A-75101/18<br>PN 68/A-78509  | B                           |  |
| 18.  | Ocena organoleptyczna  | zgodnie z obowiązującą normą dla danego produktu                                     | B                           |  |
| 19.  | Znakowanie   | zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi   | B                           |  |

### 3.4. Badania mikrobiologiczne żywności.

| Lp. | Rodzaj oznaczenia / pomiaru   | Metoda badawcza  | Status oznaczenia / pomiaru | Uwagi |
|-----|---|--|-----------------------------|-------|
| 1   | 2   | 3  | 4                           | 5     |
| 1.  | <p>Obecność pałeczek Salmonella spp.</p> <p>Żywność:<br/> Mięso i przetwory mięsne<br/> Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br/> Ryby, owoce morza i ich przetwory<br/> Mleko i przetwory mleczne<br/> Przetwory zbożowo-mączne<br/> Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br/> Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br/> Koncentraty spożywcze<br/> Zioła i przyprawy<br/> Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br/> Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br/> Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br/> Suplementy diety<br/> Ziarna roślin oleistych<br/> Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:<br/> -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm<sup>2</sup><br/> -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk</p> | <p>PN-EN ISO 6579-1:2017-04<br/> +A1:2020-09<br/> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym*</p> <p><i>* Potwierdzenie serologiczne wykonuje Pracownia Bakteriologii</i></p> | AE                          |       |
| 2.  | <p>Obecność Listeria monocytogenes</p> <p>Żywność:<br/> Mięso i przetwory mięsne<br/> Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br/> Ryby i przetwory rybne<br/> Mleko i przetwory mleczne<br/> Przetwory zbożowo-mączne<br/> Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br/> Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br/> Koncentraty spożywcze<br/> Zioła i przyprawy<br/> Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br/> Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br/> Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br/> Suplementy diety<br/> Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:</p>  | <p>PN-EN ISO 11290-1:2017-07<br/> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>  | AE                          |       |

|    |   |   |  |    |
|----|---|---|--|----|
|    | -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm <sup>2</sup><br>-wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk  |   |  |    |
| 3. | Ogólna liczba drobnoustrojów<br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br>Koncentraty spożywcze<br>Zioła i przyprawy<br>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety<br>Napoje niegazowane<br>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywności:<br>-wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm <sup>2</sup><br>-wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk | PN-EN ISO 4833-1:2013-12<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) |  | AE |
| 4. | Liczba bakterii z grupy coli<br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br>Koncentraty spożywcze<br>Zioła i przyprawy<br>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne  | PN-ISO 4832:2007<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)         |  | AE |

|    |   |  |    |   |
|----|---|--|----|---|
|    | (w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety<br>Napoje niegazowane<br>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:<br>-wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm <sup>2</sup><br>-wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk   |  |    |   |
| 5. | Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus)<br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br>Koncentraty spożywcze<br>Zioła i przyprawy<br>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety | PN-EN ISO 6888-1:2001<br>+A1:2004<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | AE | Norma aktualna w ocenie zgodności do 31.03.2022r. |
|    | Żywność:<br>Mięso, podroby i przetwory mięsne<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie<br>Mleko i przetwory mleczne  | PN-EN ISO 6888-2:2001<br>+A1:2004<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)       | AE | Norma aktualna w ocenie zgodności do 31.03.2022r. |
|    | Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus)<br><br>Próbki środowiskowe   | PN-EN ISO 6888-1:2001<br>+A1:2004<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | W  | Norma aktualna w ocenie zgodności do 31.03.2022r. |
| 6. | Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus<br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety  | PN-EN ISO 7932:2005<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)               | AE |   |

|    |  |  |    |  |
|----|--|--|----|--|
|    | Liczba przypuszczalnych<br>Bacillus cereus<br><br>Próbki środowiskowe  | PN-EN ISO 7932:2005<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)      | W  |  |
| 7. | Obecność przypuszczalnych<br>Escherichia coli<br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja<br>i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i<br>ciastkarskie<br>Owoce, warzywa, przetwory<br>owocowe, warzywne,<br>warzywno-mięsne (w tym<br>mrożone)<br>Koncentraty spożywcze<br>Zioła i przyprawy<br>Kawa, herbata, kakao, herbatki<br>owocowe i ziołowe<br>Wyroby garmazeryjne i<br>kulinarne<br>(w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego<br>przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety<br>Próbki środowiskowe z<br>obszarów produkcji żywności i<br>obrotu żywności:<br>-wymaz z powierzchni<br>ograniczonej szablonem 100cm <sup>2</sup><br>-wymaz z powierzchni<br>nieograniczonej szablonem w<br>tym z rąk | PN-ISO 7251:2006<br>Metoda hodowlana<br>z potwierdzeniem biochemicznym | AE |  |
| 8. | Liczba β-glukuronidazo-<br>dodatnich Escherichia coli<br><br>Żywność:<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Drób i produkty drobiarskie, jaja<br>i ich przetwory<br>Ryby i przetwory rybne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i<br>ciastkarskie<br>Owoce, warzywa, przetwory<br>owocowe, warzywne,<br>warzywno-mięsne (w tym<br>mrożone)<br>Koncentraty spożywcze<br>Zioła i przyprawy<br>Kawa, herbata, kakao, herbatki<br>owocowe i ziołowe<br>Wyroby garmazeryjne i<br>kulinarne<br>(w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego<br>przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety  | PN-ISO 16649-2:2004<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębny)             | AE |  |
|    | Liczba β-glukuronidazo-<br>dodatnich Escherichia coli<br><br>Próbki środowiskowe   | PN-ISO 16649-2:2004<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębny)             | W  |  |



|     |  |  |    |  |
|-----|--|--|----|--|
| 9.  | <p>Liczba <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>Żywność:<br/> Mięso i przetwory mięsne<br/> Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br/> Ryby, owoce morza i ich przetwory<br/> Mleko i przetwory mleczne<br/> Przetwory zbożowo-mączne<br/> Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br/> Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br/> Koncentraty spożywcze<br/> Zioła i przyprawy<br/> Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br/> Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br/> Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br/> Suplementy diety</p>  | <p>PN-EN ISO 11290-2:2017-07<br/> Metoda płytkowa<br/> (posiew powierzchniowy)</p> | AE |  |
| 10. | <p>Liczba <i>Enterobacteriaceae</i></p> <p>Żywność:<br/> Mięso i przetwory mięsne<br/> Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br/> Ryby i przetwory rybne<br/> Mleko i przetwory mleczne<br/> Przetwory zbożowo-mączne<br/> Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br/> Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br/> Koncentraty spożywcze<br/> Zioła i przyprawy<br/> Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br/> Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br/> Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br/> Suplementy diety<br/> Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:<br/> -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem 100cm<sup>2</sup><br/> -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym z rąk</p> | <p>PN-ISO 21528-2:2017-08<br/> Metoda płytkowa<br/> (posiew wgłębny)</p>           | AE |  |
| 11. | <p>Obecność <i>Enterobacteriaceae</i></p> <p>Żywność:<br/> Mięso i przetwory mięsne<br/> Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory<br/> Ryby i przetwory rybne<br/> Mleko i przetwory mleczne<br/> Przetwory zbożowo-mączne<br/> Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</p>   | <p>PN-ISO 21528-1:2017-08<br/> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p> | AE |  |

|     |  |   |   |  |
|-----|--|---|---|--|
|     | Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone)<br>Koncentraty spożywcze<br>Zioła i przyprawy<br>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone)<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety |   |   |  |
| 12. | Liczba bakterii z grupy coli<br><br>Żywność i próbki środowiskowe  | PN-ISO 4831:2007<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                 | W |  |
| 13. | Obecność bakterii z grupy coli<br><br>Żywność i próbki środowiskowe  | PN-ISO 4831:2007<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                 | W |  |
| 14. | Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus)<br><br>Żywność i próbki środowiskowe   | PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                   | W |  |
| 15. | Liczba przypuszczalnych Escherichia coli<br><br>Żywność i próbki środowiskowe  | PN – ISO 7251:2006<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                               | W |  |
| 16. | Ogólna liczba drobnoustrojów<br><br>Kosmetyki  | Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002<br>Załącznik nr 1 (Dz.U. 2003 nr 9 poz. 107) | B |  |
| 17. | Obecność Staphylococcus aureus<br><br>Kosmetyki  |   | B |  |
| 18. | Obecność Pseudomonas aeruginosa<br><br>Kosmetyki   |   | B |  |

Objaśnienia dotyczące statusu badania/oznaczenia/pomiaru:

A – badanie/oznaczenie/pomiar akredytowane

AE – badanie/oznaczenie/pomiar akredytowane – akredytacja elastyczna

Aktualna „Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego” jest dostępna na stronie internetowej WSSE w Opolu.

Badania/oznaczenie/pomiary nieakredytowane: W – metoda zwalidowana

B – badanie objęte systemem zarządzania jakością

DYREKTOR  
Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej  
w Opolu  
*dr n. med. Anna Matejuk*