



**OFERTA BADAŃ WYKONYWANYCH W ODDZIALE LABORATORYJNYM  
POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W SKIERNIEWICACH**

**Pracownia Badań Żywności i Produktów Kosmetycznych**

**Aktualizacja z dnia 20 lipca 2023 r.**

Lp.	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Przedmiot badań / wyrób	Status metody	Inne informacje
<b>Badania mikrobiologiczne</b>					
1.	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09	Suplementy diety; ziarna roślin oleistych; dania gotowe;	A	R1-Z1
2.	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		A	R1-Z1
3.	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07		A	R1-Z1
4.	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09	Kawa, kakao i herbata; koncentraty spożywcze; mięso i produkty mięsne; mleko i produkty mleczne; napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.); owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne; ryby i przetwory rybne; słodycze i wyroby cukiernicze; surowce i przetwory zielarskie; przyprawy; środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne zboża i przetwory zbożowe; żywność mrożona; dania gotowe; jaja i produkty jajeczne	A	R1-Z1
5.	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		A	R1-Z1
6.	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07		A	R1-Z1
7.	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07		A	R1-Z1
8.	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08		A	R1-Z1
9.	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03		A	R1-Z1
10.	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09 z wył. pkt. 9.5		A	(-)
11.	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004		A	R1-Z1
12.	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007		A	(-)
13.	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009 <sup>w)</sup>	Żywność o aktywności wody wyższej niż 0.95	A	(-)
14.	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009 <sup>w)</sup>	Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0.95	A	(-)
15.	Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08	Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	A	R1-Z1
16.	Obecność Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06		A	R1-Z1

Lp.	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Przedmiot badań / wyrób	Status metody	Inne informacje
17.	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + A1:2022-06	Koncentraty spożywcze; mięso i produkty mięsne; mleko i produkty mleczne; napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.); owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne; ryby i przetwory rybne; słodczyce i wyroby cukiernicze; środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne; dania gotowe; jaja i produkty jajeczne	A	R1-Z1
18.	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013 +AC:2014-04	Kawa kakao i herbata; koncentraty spożywcze; mięso i produkty mięsne; mleko i produkty mleczne; owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne; ryby i przetwory rybne; słodczyce i wyroby cukiernicze; surowce i przetwory zielarskie, przyprawy; środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; zboża i przetwory zbożowe; żywność mrożona; dania gotowe	A	R1-Z1
19.	Obecność <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22717:2016-01 + A1:2023-03	Produkty kosmetyczne	A	R1-Z2
20.	Obecność <i>Staphylococcus aureus</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22718:2016-01 + A1:2023-01		A	R1-Z2
21.	Obecność <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21150:2016-01 + A1:2023-03		A	R1-Z2
22.	Obecność <i>Candida albicans</i> Metoda hodowlana	PN-EN ISO 18416:2016-01 + A1:2023-03		A	R1-Z2
23.	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21149:2017-07 + A1:2023-01		A	R1-Z2
24.	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 16212:2017-08 + A1:2023-01		A	R1-Z2
<b>Badania chemiczne, fizyczne i organoleptyczne</b>					
1.	Zawartość ogólnego dwutlenku siarki Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/23 <sup>w)</sup>	Przetwory owocowe i warzywne ocet; produkty zbożowe; wyroby cukiernicze; przyprawy	A	(-)
		PN-EN 1988-1:2001	Przetwory owocowe i warzywne	A	(-)
		PN-90/A-79120/10 <sup>w)</sup>	Wino	A	(-)
2.	Zawartość: kwasu sorbowego i benzooesowego	PB/L-23 wyd. 2 z 30.11.2020 r.	Produkty mleczne; przetworzone ryby i produkty	A	(-)

Lp.	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Przedmiot badań / wyrób	Status metody	Inne informacje
	Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12856:2002	rybołówstwa; produkty zbożowe; wyroby cukiernicze; przetwory owocowe i warzywne;	A	(-)
3.	Suma zawartości kwasu benzoowego i kwasu sorbowego (z obliczeń)	PB/L-23 wyd. 2 z 30.11.2020 r.	napoje; sałatki, pasty, sosy i przyprawy; desery;	A	(-)
		PN-EN 12856:2002	środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; suplementy diety	A	(-)
4.	Zawartość kwasu sorbowego	PB/L-23 wyd. 2 z 30.11.2020 r.	Tłuszcze	A	(-)
		PN-EN 12856:2002		A	(-)
5.	Liczba kwasowa w przeliczeniu na KOH Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03	Tłuszcze i oleje	A	(-)
6.	Liczba nadtlenkowa Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03		A	(-)
7.	Obecność syntetycznych barwników: tartrazyna, żółcień chinolinowa, żółcień pomarańczowa, amarant, czerwień allura, czerwień koszenilowa, azorubina, erytrozyna, indygotyna, czerń brylantowa, błękit brylantowy, błękit patentowy. Metoda chromatografii bibułowej	PB/L-38 wydanie 3 z 30.11.2020r.	Produkty zbożowe, w tym przekąski typu snack; wyroby cukiernicze; przetwory owocowe i warzywne; napoje; środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; suplementy diety; desery	A	(-)
8.	Zawartość barwników syntetycznych: tartrazyna, żółcień chinolinowa, żółcień pomarańczowa, amarant, czerwień allura, czerwień koszenilowa, azorubina, erytrozyna, indygotyna, czerń brylantowa, błękit brylantowy, błękit patentowy Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)			A	(-)
9.	Suma zawartości barwników (z obliczeń)			A	(-)
10.	Zawartość: aspartamu, acesulfamu-K, sacharyny Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12856:2002	Produkty mleczne; przetworzone ryby i produkty rybołówstwa; produkty zbożowe; wyroby cukiernicze; przetwory owocowe i warzywne;	A	(-)
		PB/L-23 wydanie 2 z 30.11.2020r.	napoje; sałatki, pasty, sosy i przyprawy; desery; środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; suplementy diety	A	(-)
11.	Obecność zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości w badanej masie próbki Metoda wizualna	PB/L-33 wydanie 4 z 30.11.2020r	Produkty mleczne; mięso i produkty mięsne; przetworzone ryby i produkty rybołówstwa; zboża i produkty zbożowe; wyroby cukiernicze; owoce i warzywa; napoje; sałatki, pasty, sosy i przyprawy; tłuszcze i oleje; desery;	A	(-)

Lp.	Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	Przedmiot badań / wyrób	Status metody	Inne informacje
			środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; suplementy diety		
12.	Wygląd, barwa, konsystencja, smak, zapach Metoda prostego testu opisowego	PB/L-49 wydanie 3 z 22.05.2023r.	Produkty mleczne; mięso i produkty mięsne; przetworzone ryby i produkty rybołówstwa; zboża i produkty zbożowe; wyroby cukiernicze; owoce i warzywa; napoje; dania gotowe, sałatki, pasty, sosy i przyprawy; tłuszcze i oleje; desery; środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego; suplementy diety; jaja i produkty jajeczne	A	(-)
13.	Zawartość przeciwutleniaczy: galusan oktylu (OG) galusan propylu (PG) galusan dodecyłu (DG) butylohydroksytoluen (BHT) tert-butylohydrochinon (TBHQ) butylohydroksyanizol (BHA) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	PB/L-56 wydanie 3 z 30.11.2020r.	Tłuszcze i oleje	A	(-)
14.	Suma zawartości przeciwutleniaczy (z obliczeń)			A	(-)
15.	Zawartość kwasu 4-hydroksybenzoesowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)			A	R1-Z3
16.	Zawartość kwasu salicylowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 (Dz.U. 2020 poz. 931) – Załącznik pkt XXXVI-B	Produkty kosmetyczne	A	R1-Z3
17.	Zawartość kwasu benzoesowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)			A	R1-Z3
18.	Zawartość kwasu sorbowego Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)			A	R1-Z3

Istnieje możliwość wykonania innych niż zamieszczone w niniejszej ofercie badań w ramach możliwości analitycznych po wcześniejszym uzgodnieniu.

A - badania akredytowane. Oddział Laboratoryjny posiada certyfikat Polskiego Centrum Akredytacji o numerze AB 540. Wykaz akredytowanych metod stosowanych w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Skierniewicach zamieszczony jest na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

R1-Z1 - metoda zweryfikowana/zwalidowana w warunkach Laboratorium jako właściwa do określania parametru/wskaźnika zgodna z rozporządzeniem (Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późniejszymi zmianami)

R1-Z2 - metoda zweryfikowana/zwalidowana w warunkach Laboratorium jako właściwa do określania parametru/wskaźnika zgodna z rozporządzeniem (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczące produktów kosmetycznych)

R1-Z3 - metoda zweryfikowana/zwalidowana w warunkach Laboratorium jako właściwa do określania parametru/wskaźnika zgodna z rozporządzeniem (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. w sprawie metod oznaczeń próbek niezbędnych do kontroli bezpieczeństwa produktów kosmetycznych)

<sup>w)</sup> - norma wycofana przez Polski Komitet Normalizacyjny bez zastąpienia. Badania wykonywane zgodnie z tą normą spełniają przepisy prawne i pozwalają na ocenę zgodności z wymaganiami. Metoda badań zweryfikowana w Laboratorium jako właściwa do oznaczania parametru

(-) - brak wymagań prawnych dotyczących stosowania określonego dokumentu odniesienia lub wymagań dla metodyk, badania objęte systemem zarządzania

Zasada podejmowania decyzji jest uzgadniana z Klientem na etapie przeglądu Zlecenia, w oparciu o wytyczne Zleceniodawcy lub ILAC G8:09/2019 „Wytyczne dotyczące zasad podejmowania decyzji i stwierdzeń zgodności”.

Stwierdzenia zgodności z wymaganiami będą dokonane w odniesieniu do przepisów prawnych.

Inne organy kontrolne mogą posługiwać się odmienną niż zaprezentowana w raporcie z wyników badań zasadą podejmowania decyzji.