

Dział Laboratoryjny	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego	numer wydania	87
		data wydania	03.07.2024
		strona/stron	1/9
WSSE w Katowicach	Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 27 z dnia 02.02.2024		

Pracownia Badań Fizykochemicznych Żywności (ŻC)		
Pracownia Absorpcyjnej Spektrometrii Atomowej (SA)		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Konserwy (owocowe, warzywne, rybne, mięsne, owoców morza) Mleko zagęszczone Kakao (czekolada do picia)	Zawartość cyny Zakres: 10,0 mg/kg – 250,0 mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	ŻC/PB-03: 18.01.2023 wydanie 5
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.) Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe Owoce i warzywa Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Owoce morza i przetwory owoców morza Słodcyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Żywność dla określonych grup Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona, Orzechy, w tym arachidy Grzyby Ziarna nasion oleistych Kakao, herbatki owocowe i ziołowe Suplementy diety Dodatki do żywności, miód	Zawartość pierwiastków Zakres: ołów (0,005 – 20,0) mg/kg kadm (0,001 – 5,00) mg/kg miedź (0,05 – 80,0) mg/kg lub mg/porcję lub 100 g produktu cynk (0,02– 150) mg/kg lub mg/porcję lub 100 g produktu Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH:1996 „Metoda oznaczania ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej” ŻC/IR-16: 26.06.2024 wydanie 3
Żywność dla określonych grup	Zawartość rtęci Zakres: (0,002 – 12,5) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par (CVAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH:1990 „Oznaczanie zawartości rtęci całkowitej w żywności metodą bezpłomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej”
Miód	Zawartość ołowiu Zakres: (0,005 – 20,0) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH:1996 „Metoda oznaczania ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej”
Kawa, herbata Mięso i produkty mięsne Zboża i przetwory zbożowo-mączne Napoje bezalkoholowe Warzywa i przetwory warzywne Owoce i przetwory owocowe Ryby i przetwory rybne Owoce morza i przetwory owoców morza Orzechy Nasiona roślin oleistych Suplementy diety	Zawartość pierwiastków Zakres: ołów (0,005 – 5,00) mg/kg kadm (0,002 – 5,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH:1996 „Metoda oznaczania ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej” ŻC/IR-20: 21.12.2023 wydanie 2

Dział Laboratoryjny	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego	numer wydania	87
		data wydania	03.07.2024
		strona/stron	2/9
WSSE w Katowicach	Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 27 z dnia 02.02.2024		

Wino Miód Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Zawartość pierwiastków Zakres: ołów (0,005 – 5,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH:1996 „Metoda oznaczania ołowiu, kadmu, miedzi i cynku w produktach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej”; ŻC/IR-20:21.12.2023 wyd. 2
Kawa herbata 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 Owoce morza i przetwory owoców morza Surowce i przetwory zielarskie Suplementy diety Żywność dla określonych grup Sól Algi i prokaryoty (wodorosty morskie) Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne	Zawartość rtęci Zakres: (0,0003 – 6) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji	SA/PB-01: 29.12.2023 wydanie 3
Koncentraty spożywcze Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Suplementy diety Kakao	Zawartość żelaza Zakres: (0,3 – 80,0) mg/kg lub mg/porcję lub 100 g produktu Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	ŻC/PB-05:28.06.2024 wydanie 8
Koncentraty spożywcze Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.) Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Suplementy diety Produkty zbożowe dla niemowląt i małych dzieci	Zawartość wapnia Zakres: (10 – 58 000) mg/kg lub mg/porcję lub 100 g produktu Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	ŻC/PB-08: 11.06.2024 wydanie 6
Koncentraty spożywcze Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.) Słodycze i wyroby cukiernicze Suplementy diet	Zawartość magnezu Zakres: (10 – 37 000) mg/kg lub mg/porcję lub 100 g produktu Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	ŻC/PB-07: 11.06.2024 wydanie 6

Dział Laboratoryjny	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego	numer wydania	87
		data wydania	03.07.2024
		strona/stron	3/9
WSSE w Katowicach	Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 27 z dnia 02.02.2024		

Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.) Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe Owoce i warzywa Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Owoce morza i przetwory owoców morza Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Żywność dla określonych grup Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona, Orzechy, w tym arachidy Grzyby Ziarna nasion oleistych Kakao, herbatki owocowe i ziołowe Suplementy diety Dodatki do żywności Sól	Zawartość arsenu Zakres: (0,005 – 5,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	Wydawnictwo Metodyczne PZH:2005 „Metoda oznaczania zawartości arsenu w środkach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z wykorzystaniem generacji wodorków”.
Algi i prokarioty (wodorosty morskie)	Zawartość arsenu Zakres: (0,005 – 30,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Ryby i przetwory rybne Algi morskie Sery dojrzewające Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Orzechy, w tym arachidy Owoce morza i ich przetwory Warzywa	Zawartość arsenu nieorganicznego Zakres: (0,015 – 1,00) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	ŻC/PB-22: 12.01.2024 wydanie 5
Bezalkoholowe napoje na bazie ryżu Preparaty do początkowego żywienia niemowląt Preparaty do dalszego żywienia niemowląt Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci Żywność dla niemowląt Soki owocowe, koncentraty soków oraz nektary owocowe	Zawartość arsenu nieorganicznego Zakres: (0,007 – 1,00) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	ŻC/PB-22: 12.01.2024 wydanie 5

Dział Laboratoryjny	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego	numer wydania	87
		data wydania	03.07.2024
		strona/stron	4/9
WSSE w Katowicach	Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 27 z dnia 02.02.2024		

Pracownia Badań Fizykochemicznych Żywności (ŻC)		
Pracownia Chromatografii Cieczowej (SC)		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Kawa i herbata, zboża i przetwory zbożowe Batony zbożowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Syrop daktylowy Kakao i produkty kakaowe Orzechy, ziarna roślin oleistych i ich produkty Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe Żywność dla określonych grup Mięsa wieprzowe i produkty z nich uzyskane	Zawartość ochratoksyny A Zakres: 0,6 µg/kg – 60,0 µg/kg	PN – EN 14132 : 2010
	0,6 µg/kg – 30,0 µg/kg	
	0,6 µg/kg – 60,0 µg/kg	Wydawnictwo Metodyczne PZH: 2005 „Oznaczanie ochratoksyny A w owocach suszonych metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z oczyszczaniem za pomocą kolumn powinowactwa immunologicznego. Oznaczanie ochratoksyny A w przyprawach metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z oczyszczaniem za pomocą kolumn powinowactwa immunologicznego”
	0,6 µg/kg – 60,0 µg/kg	PN-EN 17250:2020-06
	0,6 µg/kg – 30,0 µg/kg	SC/PB-14 wydanie 2 z dnia 31.01.2023 r.
	0,1 µg/kg – 60,0 µg/kg	PN – EN 14133: 2010
	0,05 µg/kg – 3,0 µg/kg	PN – EN 14133: 2010 SC/PB-12 wydanie 4 z dnia 31.01.2023 r.
1,0 µg/kg – 60,0 µg/kg	PN-EN 17251:2020-06 Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	
Zboża i przetwory zbożowe, żywność dla określonych grup	Zawartość toksyny T – 2 Zawartość toksyny HT – 2 Zakres: 5,0 – 600,0 µg/kg Zawartość sumy toksyn T-2 i HT-2 (z obliczeń) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	SC/PB – 11 wydanie 3 z dnia 25.01.2023 r.

Dział Laboratoryjny	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego	numer wydania	87
		data wydania	03.07.2024
		strona/stron	5/9
WSSE w Katowicach	Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 27 z dnia 02.02.2024		

Zboża i przetwory zbożowe, żywność dla określonych grup	Zawartość deoksyniwalenolu Zakres: 61,7 – 2000 µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)	Wydawnictwo PZH 2005 „Oznaczanie toksyn Fusarium-deoksyniwalenolu (DON) w zbożach i jego przetworach. Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z oczyszczaniem za pomocą kolumn powinowactwa immunologicznego”
Zboża i przetwory zbożowe, żywność dla określonych grup	Zawartość zearalenonu Zakres: 10 – 450 µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	Wydawnictwo PZH 2005 „Oznaczanie toksyn Fusarium-zearalenonu (ZEA) w zbożach i jego przetworach. Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z oczyszczaniem za pomocą kolumn powinowactwa immunologicznego”
Zboża i przetwory zbożowe (kukurydza i jej produkty), żywność dla określonych grup	Zawartość fumonizyn Zakres: FB1 25 – 4000 µg/kg FB2 25 – 4000 µg/kg Zawartość sumy fumonizyn FB1 i FB2 (z obliczeń) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PN-EN 14352:2005
Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, surowce i przetwory zielarskie, <u>papryka</u> , zboża i przetwory zbożowe ziarna roślin oleistych, orzechy Przyprawy inne niż papryka	Zawartość aflatoksyn Zakres: B1 0,4 – 180 µg/kg B2 0,2 – 45 µg/kg G1 0,4 – 180 µg/kg G2 0,2 – 45 µg/kg Zawartość sumy aflatoksyn (z obliczeń) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PN-EN 14123:2008 PN-EN 17424:2021-04
Żywność dla określonych grup	Zawartość Aflatoksyny B1 Zakres: 0,04 – 0,4 µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PN-EN 15851: 2012
Mleko i produkty mleczne żywność dla określonych grup	Zawartość Aflatoksyny M1 Zakres: 0,006 – 0,08 µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	PN-EN ISO 14501:2021-10

Dział Laboratoryjny	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego	numer wydania	87
		data wydania	03.07.2024
		strona/stron	7/9
WSSE w Katowicach	Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 27 z dnia 02.02.2024		

<p>Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania)</p> <p>Jaja i produkty jajeczne (pochodne)</p> <p>Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone)</p> <p>Produkty rybne i owoce morza (RTC i RTRH)</p> <p>Świeże produkty: warzywa i owoce</p> <p>Przetworzone owoce i warzywa</p> <p>Suszone owoce, orzechy, płatki nasiona i warzywa</p> <p>Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt</p> <p>Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze</p> <p>Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków</p>		
<p>Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu)</p> <p>Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH)</p> <p>Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia)</p> <p>Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania)</p>	<p>Obecność <i>Campylobacter</i> spp.</p> <p>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA) z wykorzystaniem aparatu mini Vidas</p>	<p>ŻM/PB – 01:31.07.2023 wydanie 14</p>
<p>Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz)</p>	<p>Obecność <i>Salmonella</i> spp.</p> <p>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA) z wykorzystaniem aparatu mini Vidas</p>	<p>ŻM/PB – 01:31.07.2023 wydanie 14</p>
<p>Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt</p>	<p>Obecność <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA) z wykorzystaniem aparatu mini Vidas</p>	<p>ŻM/PB – 01:31.07.2023 wydanie 14</p>
<p>Surowe mleko i produkty z mleka surowego</p> <p>Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej</p> <p>Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu)</p> <p>Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH)</p> <p>Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia)</p> <p>Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania)</p> <p>Jaja i produkty jajeczne (pochodne)</p> <p>Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone)</p> <p>Produkty rybne i owoce morza (RTC i RTRH)</p> <p>Świeże produkty: warzywa i owoce</p>	<p>Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w temp. 30 °C</p> <p>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p> <p>Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)</p> <p>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p> <p>Liczba <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p> <p>Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i></p> <p>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p> <p>Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i></p> <p>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + Ap1:2016 + A1:2022-06</p> <p>PN-EN ISO 6888-1:2022-03+ A1:2024-02</p> <p>PN-EN ISO 11290-2:2017-07</p> <p>PN-ISO 16649-2:2004</p> <p>PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09 z wył. pkt 9.5</p>

Dział Laboratoryjny	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego	numer wydania	87
		data wydania	03.07.2024
		strona/stron	8/9
WSSE w Katowicach	Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 27 z dnia 02.02.2024		

Przetworzone owoce i warzywa Suszone owoce, orzechy, płatki nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz)	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+ A1:2024-02
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH) Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia) Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania) Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne i owoce morza (RTC i RTRH) Świeże produkty: warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone owoce, orzechy, płatki nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz)	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH) Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania)	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia)	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 + A1:2023-08

Dział Laboratoryjny	Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego	numer wydania	87
		data wydania	03.07.2024
		strona/stron	9/9
WSSE w Katowicach	Załącznik do Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 377 wydanie 27 z dnia 02.02.2024		

Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt	Obecność Cronobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
	Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Przetworzone owoce i warzywa Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz)	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

ZARZĄDZAJĄCY LISTĄ: wz. osoby zastępującej Głównego Specjalistę do spraw Systemu Jakości mgr inż. Anna Gwiazdowska Data: 03.07.2024 r.	ZATWIERDZAJĄCY LISTĘ: Kierownik Działu Laboratoryjnego dr n. o zdrowiu inż. Iwona Szymała Data: 03.07.2024 r.
--	---