

# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 520

wydany przez  
**POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI**  
01-382 Warszawa ul. Szczotkarska 42

Wydanie nr 7 Data wydania: 12 października 2009 r.

 BADANIA AB 520	Nazwa i adres organizacji macierzystej  <p style="text-align: center;"><b>POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W DĄBROWIE GÓRNICZEJ</b> ul. Szpitalna 13 41-300 Dąbrowa Górnicza</p>
	Nazwa i adres laboratorium  <p style="text-align: center;"><b>ODDZIAŁ LABORATORYJNY</b> ul. Kościuszki 58 42-500 Będzin</p>
Dziedzina badań:  Chemia Mikrobiologia Organoleptyka (sensoryka) Środowisko ogólne Środowisko pracy Właściwości fizyko-chemiczne Pobieranie próbek do badań	Nazwy akredytowanych działów technicznych laboratorium Imię, nazwisko i funkcja osoby / osób autoryzujących raporty z badań  <p><b>Sekcja Badań Żywności i Struktury Żywienia</b> mgr Agata Wartak – Kierownik Oddziału Laboratoryjnego mgr Bożena Iwańska-Gut – Kierownik Sekcji Badań Żywności i Struktury Żywienia Renata Kowalik – Starszy Technik Sekcji Badań Żywności i Struktury Żywienia mgr Aleksandra Szczygielska – Młodszy Asystent Sekcji Badań Żywności i Struktury Żywienia</p> <p><b>Sekcja Badań Powietrza i Wody</b> mgr Agata Wartak – Kierownik Oddziału Laboratoryjnego mgr Sławomira Gajewska-Budzik – Kierownik Sekcji Badań Powietrza i Wody mgr Katarzyna Grzybek – p.o. Kierownika Sekcji Badań Powietrza i Wody</p> <p><b>Sekcja Badań i Pomiarów na Stanowiskach Pracy</b> mgr Agata Wartak – Kierownik Oddziału Laboratoryjnego mgr Renata Miś – p.o. Kierownika Sekcji Badań i Pomiarów na Stanowisku Pracy Maria Godecka – Starszy Technik Sekcji Badań i Pomiarów na Stanowisku Pracy</p> <p><b>Sekcja Badań Mikrobiologicznych, Chorób Zakaźnych i Zakażeń</b> mgr Jolanta Kistela – Kierownik Sekcji Badań Mikrobiologicznych, Chorób Zakaźnych i Zakażeń mgr Małgorzata Bożek – Młodszy Asystent Sekcji Badań Mikrobiologicznych, Chorób Zakaźnych i Zakażeń mgr Wojciech Ścisłowski – Młodszy Asystent Sekcji Badań Mikrobiologicznych, Chorób Zakaźnych i Zakażeń</p>

Wersja strony: A

**KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
LABORATORIÓW BADAWCZYCH**

**TADEUSZ MATRAS**

<b>Sekcja Badań Żywności i Struktury Żywienia mgr Bożena Iwańska-Gut Renata Kowalik</b>		
<b>Badane obiekty / Grupa obiektów</b>	<b>Badane cechy i metody badawcze</b>	<b>Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
Koncentraty spożywcze: – modyfikowane mleko i mieszanki mleczne dla niemowląt – błyskawiczne kleiki i kaszki dla niemowląt i dzieci	Smak, zapach, barwa, wygląd, konsystencja Metoda opisowa i metoda punktowa	PN-A-79011-2:1998+Az1:2000 pkt 2.2
Pieczycwo	Wygląd zewnętrzny, ocena skórki, ocena miękiszu, smak i zapach Metoda opisowa	PN-A-74108:1996 pkt 2
Bułka tarta	Barwa, postać, zapach i smak Metoda opisowa	PN-A-74113:1997+Az1:1999 pkt 4.1 Załącznik A
Sałatki	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach i smak Metoda opisowa	PN-A-77750:1997
Warzywa i owoce marynowane	Wygląd, konsystencja, zapach i smak Metoda opisowa	PN-A-77806:1997 pkt. 2.4.1, 2.4.4, 2.4.8, 3.2.2
Warzywa konserwowe	Wygląd (warzyw i zalewy), konsystencja, smak i zapach Metoda opisowa	PN-A-77807:1997+Az1:2004 pkt. 2.3.2.4, 2.3.2.6, 2.3.2.10, 3.2.1
Groszek konserwowy	Barwa i wygląd ziaren groszku, wygląd zalewy, konsystencja, smak i zapach, jednolitość wielkości ziaren Metoda opisowa	PN-A-77803:2007
Wina i miody pitne	Barwa, klarowność, aromat i smak Metoda punktowa	OL/Ż-PB-06 wydanie 1 z dnia 12.02.2007 r.
Soki	Zapach, smak, wygląd i barwa Metoda opisowa	OL/Ż-PB-03 wydanie 1 z dnia 16.06.2006 r.
Oliwa z oliwek	Klarowność, barwa, zapach i smak Metoda opisowa	OL/Ż-PB-04 wydanie 1 z 17.07.2006 r.
Tłuszcze roślinne i zwierzęce Smalec	Barwa, konsystencja, struktura, smak i zapach Metoda opisowa	PN-84/A-85803 pkt 2
Margaryny	Barwa, smakowość, smarowność i rozpywalność w ustach Metoda punktowa	PN-A-86936:1997
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Smakowość Metoda punktowa	PN-A-86935:1996
Sól spożywcza (chlorek sodu)	Wygląd, barwa, zapach i smak Metoda opisowa	PN-80/C-84081.11

Wersja strony: A

<b>Sekcja Badań Żywności i Struktury Żywnienia</b> <b>mgr Bożena Iwańska-Gut</b> <b>mgr Agata Wartak</b> <b>mgr Aleksandra Szczygielska</b>		
<b>Badane obiekty / Grupa obiektów</b>	<b>Badane cechy i metody badawcze</b>	<b>Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Liczba kwasowa Zakres: (0,06 – 2) mg/g KOH Metoda miareczkowa z gorącym alkoholem etylowym z użyciem wskaźnika	PN-EN ISO 660:2005+Ap1:2007 pkt 4
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,70 – 20,0) meq/kg	OL/Ż-PB-01 wydanie 1 z dnia 05.05.2006 r.
Masło i inne tłuszcze mleczne	Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,3 – 2,0) stopni kwasowości	OL/Ż-PB-05 wydanie 2 z dnia 03.07.2007 r.
Sól spożywcza (chlorek sodu)	Zawartość jodku potasowego Zakres: (3,3 – 45,8) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-80/C-84081.35
	Zawartość żelazocyjanku potasu Zakres: (2 – 10) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-80/C-84081.40
Posiłki	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,5 – 6,4) % Metoda ekstrakcyjna	OL/Ż-PB-09 wydanie 1 z dnia 03.01.2008 r.
	Zawartość wody Zakres: (0,1 – 89,2) % Metoda suszarkowa	OL/Ż-PB-07 wydanie 1 z dnia 03.01.2008 r.
	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (0,1 – 1,5) % Metoda wagowa	OL/Ż-PB-08 wydanie 2 z dnia 23.06.2009 r.
	Wartość kaloryczna (obliczenia)	OL/Ż-PB-10 wydanie 1 z dnia 03.01.2008 r.
Koncentraty spożywcze	Zawartość cukrów Zakres: (2 – 45,5) % Metoda Lane-Eynona	PN-A-79011-5:1998 pkt 2.3
Żywność	Zawartość azotu i przeliczanie na białko Zakres: (0,1 – 6,0) % azotu Metoda Kjeldahla	PN-75/A-04018+Az3:2002
Przetwory zbożowe	Zanieczyszczenia mineralne i organiczne Metoda wagowa	PN-74/A-74016 pkt 2.6
Żywność i próbki sanitarne	Zanieczyszczenia biologiczne Metoda wizualna	OL/Ż-PB-11 Wydanie 1 z dnia 12.01.2009 r.

Wersja strony: A

<b>Sekcja Badań Powietrza i Wody</b> <b>mgr Sławomira Gajewska-Budzik</b> <b>mgr Agata Wartak</b> <b>mgr Katarzyna Grzybek</b>		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Woda	Barwa Zakres: (1 – 50) mg/l Pt Metoda spektrofotometryczna	OL/PW-PB-03 wydanie 1 z dnia 07.05.2008 r.
	Mętność Zakres: (0,1 – 1000) NTU Metoda ilościowa z zastosowaniem mętnościomierza optycznego	PN-EN ISO 7027:2003 pkt 6
	pH Zakres: 1 – 14 Metoda elektrometryczna	PN-90/C-04540.01
	Przewodność Zakres: (50 – 2500) $\mu$ S/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Stężenie azotu amonowego/amoniaku /jonu amonowego Zakres: (0,06 – 3,0) mg/l $N_{NH_4}$ (0,08 – 3,9) mg/l $NH_3$ (0,08 – 3,9) mg/l $NH_4$ Metoda bezpośredniej nessleryzacji	PN-C-04576-4:1994
	Stężenie azotu azotynowego/azotynów Zakres: (0,002 – 0,50) mg/l $N_{NO_2}$ (0,007 – 1,65) mg/l $NO_2$ Metoda spektrofotometryczna z kwasem sulfanilowym i 1-naftyloaminą	OL/PW-PB-04 wydanie 1 z dnia 07.05.2008 r.
	Stężenie azotu azotanowego/azotanów Zakres: (0,02 – 22,6) mg/l $N_{NO_3}$ (0,09 – 100) mg/l $NO_3$ Metoda spektrofotometryczna z salicylanem sodowym	PN-82/C-04576.08
	Stężenie chlorków Zakres: (5,0 – 400) mg/l Metoda miareczkowania azotanem srebra w obecności chromianu jako wskaźnika	PN-ISO 9297:1994
	Sumaryczne stężenie wapnia i magnezu Zakres: (3,2 – 600) mg/l Metoda miareczkowa z EDTA	PN-ISO 6059:1999
	Stężenie żelaza Zakres: (0,04 – 4,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001 OL/PW-IR-07 wydanie 1 z dnia 20.05.2005 r.
Stężenie fluorków Zakres: (0,06 – 3,0) mg/l Metoda potencjometryczna z użyciem elektrody jonoselektywnej	PN-78/C-04588.03	

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Woda	Stężenie wapnia Zakres: (1,57 – 160) mg/l Metoda miareczkowa z EDTA	PN-ISO 6058:1999
	Stężenie magnezu Zakres: (1,57 – 160) mg/l (obliczenia)	PN-C-04554-4:1999 Załącznik A

Wersja strony: A

<b>Sekcja Badań Powietrza i Wody mgr Sławomira Gajewska-Budzik Renata Kowalik</b>		
<b>Badane objekty / Grupa obiektów</b>	<b>Badane cechy i metody badawcze</b>	<b>Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
Woda	Zapach i smak Metoda wyboru niewymuszonego, metoda parzysta	OL/PW-PB-02 wydanie 1 z dnia 20.04.2007 r.

Wersja strony: A

<b>Sekcja Badań i Pomiarów na Stanowiskach Pracy</b> <b>mgr Renata Miś</b> <b>mgr Agata Wartak</b> <b>Maria Godecka</b>		
<b>Badane obiekty / Grupa obiektów</b>	<b>Badane cechy i metody badawcze</b>	<b>Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
Środowisko pracy - hałas	Równoważny poziom dźwięku A Maksymalny poziom dźwięku A Szczytowy poziomu dźwięku C Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dnia pracy Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do tygodnia pracy Zakres: (20 – 138) dB	PN-N-01307:1994 PN-ISO 9612:2004
Środowisko pracy - oświetlenie światłem elektrycznym	Natężenie oświetlenia Zakres: (5 – 199 900) lx Równomierność oświetlenia	PN-EN 12464-1:2004 PN-83/E-04040.03
Środowisko pracy - powietrze	Pobieranie próbek do oznaczania stężenia pyłu Metoda dozymetrii indywidualnej Metoda stacjonarna	PN-Z-04008-7:2002
	Stężenie pyłu całkowitego Zakres: (0,3 – 37,5) mg/m <sup>3</sup> Metoda filtracyjno-wagowa	PN-91/Z-04030.05
	Stężenie pyłu respirabilnego Zakres: (0,3 – 21,9) mg/m <sup>3</sup> Metoda filtracyjno-wagowa	PN-91/Z-04030.06

Wersja strony: A

<b>Sekcja Badań Mikrobiologicznych, Chorób Zakaźnych i Zakażeń</b> <b>mgr Jolanta Kistela</b> <b>mgr Małgorzata Bożek</b> <b>mgr Wojciech Ścisłowski</b>		
<b>Badane obiekty / Grupa obiektów</b>	<b>Badane cechy i metody badawcze</b>	<b>Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze</b>
Żywność	Obecność Salmonella w 1 g (ml), w 10 g (ml), 25 g (ml)	PN-EN ISO 6579:2003
	Obecność Listeria monocytogenes w 1 g (ml), w 10 g (ml), 25 g (ml)	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005
	Obecność Escherichia coli w 1 g (ml) do 0,0001 g (ml)	PN-ISO 7251:2006
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 1 g (ml) do 0,0001 g (ml)	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005 pkt 4.1, 9.1
	Obecność pałeczek Salmonella Metoda wykrywania przy użyciu immunoanalyzera Mini Vidas w 1 g (ml), 10 g (ml), 25 g (ml)	OL/CHZ-PB-02 wydanie 2 z dnia 27.02.2009 r.
	Obecność pałeczek Listeria monocytogenes Metoda wykrywania przy użyciu immunoanalyzera Mini Vidas w 1 g (ml), 10 g (ml), 25 g (ml)	OL/CHZ-PB-03 wydanie 2 z dnia 27.02.2009 r.
	Liczba przypuszczalnych Escherichia coli w 1 g (ml) Zakres: od $3 \times 10^{-2}$ ml do $3 \times 10^{-1}$ g Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby	PN-ISO 7251:2006
	Liczba Listeria monocytogenes w 1 g (ml) Zakres: od $1 \times 10^0$ jtk/g do $1 \times 10^0$ jtk/ml	PN-EN ISO 11290-2:2000+A1:2005 +Ap1:2006+Ap2:2007
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 1 g (ml) Zakres: od $1 \times 10^0$ jtk/g do $1 \times 10^0$ jtk/ml Metoda liczenia kolonii w temp. 30 oC	PN-EN ISO 7932:2005
Liczba Enterobacteriaceae w 1 g (ml) Zakres: od $1 \times 10^0$ jtk/g do $1 \times 10^0$ jtk/ml	PN-ISO 21528-2:2005	
Woda	Liczba bakterii grupy coli w 100 ml Zakres: od 1 jtk w 100 ml Metoda filtracji membranowej	OL/CHZ-PB-01 wydanie 1 z dnia 18.04.2006 r.
	Liczba bakterii grupy coli termotolerancyjnych i domniemanych Escherichia coli w 100 ml Metoda filtracji membranowej Zakres: od 1 jtk w 100 ml	OL/CHZ-PB-01 wydanie 1 z dnia 18.04.2006 r.

Wersja strony: A

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Woda	Liczba enterokoków (paciorkowców kałowych) w 100 ml Zakres: od 1 jtk w 100 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba kolonii na agarze odżywczym w temp. (36 ± 2) oC w 1 ml Zakres: od 1 jtk w 100 ml Metoda posiewu wgłębnego	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba kolonii na agarze odżywczym w temp. (22 ± 2) oC w 1 ml Zakres: od 1 jtk w 100 ml Metoda posiewu wgłębnego	
	Liczba Escherichia coli w 100 ml Zakres: od 1 jtk w 100 ml Metoda filtrów membranowych	OL/CHZ-PB-04 wydanie 1 z dnia 05.01.2007 r.

Wersja strony: A

## **Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 520**

Status zmian: wersja pierwotna - A

**Zatwierdzam status zmian  
KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
LABORATORIÓW BADAWCZYCH**

**TADEUSZ MATRAS**  
dnia: 12.10.2009 r.