


**ZAKRES AKREDYTACJI  
LABORATORIUM BADAWCZEGO  
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY  
Nr/No. AB 574**

wydany przez / issued by  
**POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI**  
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie/Issue 17 z/of 13.10.2021

 AB 574	Nazwa i adres / Name and address <b>WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W SZCZECINIE</b> <b>DZIAŁ LABORATORYJNY</b> <b>ul. Spedytorska 6/7</b> <b>70-632 Szczecin</b> <b>ODDZIAŁ LABORATORYJNY W SZCZECINKU</b> <b>ul. Ordona 22</b> <b>78-400 Szczecinek</b>
<b>Kod identyfikacyjny / Identification code<sup>1)</sup></b>	<b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- C/28; C/29</li> <li>- C/33</li> <li>- N/28; N/29</li> <li>- N/33/P</li> <li>- K/3; K/22; K/28; K/29</li> <li>- P/33</li> <li>- G/33</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Badania chemiczne wody, wody do spożycia przez ludzi / Chemical tests of water, drinking water</li> <li>- Badania chemiczne – środowisko pracy (czynniki szkodliwe – powietrze) / Chemical tests – working environment (harmful factors – air)</li> <li>- Badania właściwości fizycznych wody, wody do spożycia przez ludzi / Tests of physical properties of water, drinking water</li> <li>- Badania właściwości fizycznych i pobieranie próbek – środowisko pracy (czynniki szkodliwe – powietrze) / Tests of physical properties and sampling – working environment (harmful factors – air)</li> <li>- Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi / Microbiological tests of biological items and materials for testing, food, water, drinking water</li> <li>- Pobieranie próbek – środowisko pracy (czynniki szkodliwe – powietrze) / Sampling – working environment (harmful factors – air)</li> <li>- Badania dotyczące inżynierii środowiska (środowiskowe i klimatyczne) – środowisko pracy (czynniki szkodliwe i uciążliwe – drgania, hałas, oświetlenie, mikroklimat) / Tests concerning environmental engineering (environmental and climatic) – working environment (harmful and nuisance factors – vibration, noise, lighting, microclimate)</li> </ul>

Wersja strony/Page version: A

<sup>1)</sup> Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl) /  
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ CHEMICZNYCH**

**BEATA CZECHOWICZ**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 574 z dnia 10.10.2019 r.

Cykl akredytacji od 01.12.2020 r. do 06.01.2025 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

This document is an annex to accreditation certificate No. AB 574 of 10.10.2019  
Accreditation cycle from 01.12.2020 to 06.01.2025

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

<b>Laboratorium Mikrobiologii Wody i Żywności</b> ul. Ordona 22, 78-400 Szczecinek		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo- mączne</b> <b>Wyroby cukiernicze</b> <b>i ciastkarskie</b>	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09 z wył. p. 9.5
<b>Mięso i przetwory mięsne</b> <b>Drób, produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory</b> <b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b> <b>Mleko i przetwory mleczne</b> <b>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo- mączne</b> <b>Wyroby cukiernicze</b> <b>i ciastkarskie</b> <b>Warzywa w tym strączkowe</b> <b>Owoce</b> <b>Tłuszcze roślinne</b> <b>Ziarna roślin oleistych</b> <b>Koncentraty spożywcze</b> <b>Majonezy, musztardy, sosy</b> <b>Zioła, przyprawy</b> <b>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b> <b>Suplementy diety</b>	Obecność <i>Salmonella</i> spp. do 25 g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020- 09
<b>Wody mineralne i napoje bezalkoholowe</b>	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30 lub 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 4832:2007
<b>Mięso i przetwory mięsne</b> <b>Drób, produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory</b> <b>Mleko i przetwory mleczne</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b>	Liczba gronkowców koagulazododatnich w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004 +A2:2018-10 z wył. p. 9.5.3

Wersja strony: A

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Mięso i przetwory mięsne</b> <b>Drób, produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory</b> <b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b> <b>Mleko i przetwory mleczne</b> <b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b> <b>Warzywa w tym strączkowe</b> <b>Owoce</b> <b>Tłuszcze roślinne</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25 g/ml w temp. 37°C Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
<b>Mięso i przetwory mięsne</b> <b>Drób, produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory</b> <b>Ryby, owoce morza i ich przetwory</b> <b>Mleko i przetwory mleczne</b> <b>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne</b> <b>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</b> <b>Warzywa w tym strączkowe</b> <b>Owoce</b> <b>Tłuszcze roślinne</b> <b>Koncentraty spożywcze</b> <b>Majonezy, musztardy, sosy</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b> <b>Suplementy diety</b>	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
<b>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b> <b>Mleko i przetwory mleczne</b> <b>Tłuszcze roślinne</b>	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
<b>Mięso i przetwory mięsne</b> <b>Mleko i przetwory mleczne</b> <b>Warzywa w tym strączkowe</b> <b>Wyroby garmażeryjne</b>	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> w temp. 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Woda do spożycia przez ludzi</b>	Liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w temp. 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w temp. 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba Legionella spp. Matryca A Procedura 7 (pożywka GVPC, żywka BCYE) Zakres: od 1 jtk/100 ml lub 1 jtk/l Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08 PN-EN ISO 11731:2017-08/Ap1:2019-12
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
<b>Woda na pływalniach</b>	Liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w temp. 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba gronkowców koagulazododatnich Metoda filtracji membranowej	PB/MWiŻ/MW/03 wydanie III z dnia 01.09.2020 r.
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba Legionella spp. Matryca A Procedura 7 (pożywka GVPC, żywka BCYE) Zakres: od 1 jtk/100 ml lub 1 jtk/l Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08 PN-EN ISO 11731:2017-08/Ap1:2019-12
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
<b>Woda w kąpieliskach</b>	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Metoda zminiaturyzowana	PN-EN ISO 9308-3:2002

Wersja strony: A

<b>Laboratorium Diagnostyki Mikrobiologicznej</b> ul. Ordon 22, 78-400 Szczecinek		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Kał</b> <b>Wymaz z kału</b> <b>Wymaz z odbytu</b>	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. i Shigella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB/LDM/02 wydanie VII z dnia 15.09.2020 r.
	Obecność Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	
<b>Biologiczne wskaźniki skuteczności procesu sterylizacji</b>	Obecność drobnoustrojów wskaźnikowych: Geobacillus stearothermophilus (Sporal A) Bacillus subtilis (Sporal S) Metoda hodowlana	PB/LDM/06 wydanie V z dnia 15.09.2020 r.

Wersja strony: A

<b>Laboratorium Szkodliwości Fizyko-Chemicznych – Pracownia Chemii Wody</b> ul. Ordona 22, 78-400 Szczecinek		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Woda</b> <b>Woda na pływalniach</b> <b>Woda do spożycia przez ludzi</b>	Stężenie jonu amonowego Zakres: (0,10 – 4,00) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04576-4:1994
	Stężenie azotynów Zakres: (0,004 – 0,823) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 26777:1999
	Stężenie azotanów Zakres: (0,4 – 80,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576.08
	Stężenie manganu Zakres: (15 – 4000) µg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-92/C-04590/03
	Stężenie żelaza ogólnego Zakres: (10 – 10000) µg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001+Ap1:2016-06
	Mętność Zakres: (0,2 – 40) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09
	pH Zakres: 4,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (150 – 2770) µS/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999

Wersja strony: A

<b>Laboratorium Szkodliwości Fizyko-Chemicznych – Pracownia Badań Środowiska Pracy</b> ul. Ordona 22, 78-400 Szczecinek		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Środowisko pracy</b> <b>- powietrze</b>	Pobieranie próbek do oceny narażenia zawodowego na: - pyły przemysłowe - frakcja wdychalna - frakcja respirabilna - substancje organiczne, w tym - frakcja wdychalna - substancje nieorganiczne, w tym - frakcja wdychalna - frakcja respirabilna - metale i ich związki, w tym - frakcja wdychalna - frakcja respirabilna Metoda dozymetrii indywidualnej	PN-Z-04008-7:2002+Az1:2004
	Wskaźnik narażenia (z obliczeń)	
	Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia - frakcja wdychalna - Cement portlandzki - Pyły drewna - Pyły mąki - Pyły niesklasyfikowane ze względu na toksyczność - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki - Węgiel (kamienny, brunatny) Zakres: (0,15 – 20,42) mg/m <sup>3</sup> Metoda filtracyjno-wagowa	PN-91/Z-04030/05
	Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia - frakcja respirabilna - Cement portlandzki - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki - Spaliny silnika Diesla - Węgiel (kamienny, brunatny) Zakres: (0,14 – 43,86) mg/m <sup>3</sup> Metoda filtracyjno-wagowa	PN-91/Z-04030/06
	Stężenie gazów Zakres: CO (2,32 – 116,00) mg/m <sup>3</sup> CO <sub>2</sub> (736 – 36984) mg/m <sup>3</sup> NO (0,25 – 18,75) mg/m <sup>3</sup> NO <sub>2</sub> (0,382 – 9,55) mg/m <sup>3</sup> Metoda elektrochemiczna	PB/SzFCh/BŚP/06 wydanie IV z dnia 20.07.2020 r.
<b>Środowisko pracy</b> <b>- oświetlenie elektryczne we wnętrzach</b>	Natężenie oświetlenia Zakres: (20 – 10000) lx Metoda pomiarowa bezpośrednia Równomierność oświetlenia (z obliczeń)	PN-83/E-04040/03

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Srodowisko pracy</b> <b>- hałas</b>	<p>Równoważny poziom dźwięku A Maksymalny poziom dźwięku A Zakres: (30 – 138) dB Szczytowy poziom dźwięku C Zakres: (60 – 138) dB Metoda pomiarowa bezpośrednia</p> <p>Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do: - 8-godzinne dobowego wymiaru czasu pracy - przeciętnego tygodniowego wymiaru czasu pracy (z obliczeń)</p>	<p>PN-N-01307:1994 PN-ISO 9612:2011 z wyłączeniem metody obejmującej strategię 3 – punkt 11</p>
<b>Srodowisko pracy</b> <b>- drgania mechaniczne działające na organizm człowieka przez kończyny górne</b>	<p>Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań Zakres: (0,03 – 100) m/s<sup>2</sup> Metoda pomiarowa bezpośrednia Ekspozycja dzienna, wyrażona w postaci równoważnej energetycznie dla 8-godzin działania sumy wektorowej skutecznych, skorygowanych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych (<math>a_{hw_x}</math>, <math>a_{hw_y}</math>, <math>a_{hw_z}</math>) Ekspozycja trwająca 30 minut i krócej, wyrażona w postaci sumy wektorowej skutecznych, ważonych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych (<math>a_{hw_x}</math>, <math>a_{hw_y}</math>, <math>a_{hw_z}</math>) (z obliczeń)</p>	<p>PN-EN ISO 5349-1:2004 PN-EN ISO 5349-2:2004 PN-EN ISO 5349-2:2004/A1:2015-11</p>
<b>Srodowisko pracy</b> <b>- drgania mechaniczne o ogólnym działaniu na organizm człowieka</b>	<p>Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań Zakres: (0,02 – 100) m/s<sup>2</sup> Metoda pomiarowa bezpośrednia Ekspozycja dzienna, wyrażona w postaci równoważnego energetycznie dla 8-godzin działania skutecznego, skorygowanego częstotliwościowo przyspieszenia drgań, dominującego wśród przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych z uwzględnieniem właściwych współczynników (<math>1.4a_{w_x}</math>, <math>1.4a_{w_y}</math>, <math>a_{w_z}</math>) Ekspozycja trwająca 30 minut i krócej, wyrażona w postaci skutecznego, ważonego częstotliwościowo przyspieszenia drgań, dominującego wśród przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych z uwzględnieniem właściwych współczynników (<math>1.4a_{w_x}</math>, <math>1.4a_{w_y}</math>, <math>a_{w_z}</math>) (z obliczeń)</p>	<p>PN-EN 14253+A1:2011</p>

Wersja strony: A

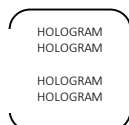


Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Środowisko pracy - mikroklimat gorący</b>	Temperatura powietrza Zakres: (15 – 40) °C Temperatura wilgotna naturalna Zakres: (15 – 40) °C Temperatura poczwernionej kuli Zakres: (15 – 40) °C Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-EN ISO 7243:2018-01
	Wskaźnik WBGT Wskaźnik WBGT <sub>eff</sub> (z obliczeń)	
<b>Środowisko pracy - mikroklimat zimny</b>	Temperatura powietrza Zakres: (-20 – 10) °C Temperatura poczwernionej kuli Zakres: (-20 – 10) °C Wilgotność powietrza Zakres: (25 – 90) % Prędkość powietrza Zakres: (0,4 – 5) m/s Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-EN ISO 11079:2008
	Wskaźnik IREQ <sub>min</sub> Wskaźnik IREQ <sub>neutral</sub> Wskaźnik t <sub>wc</sub> (z obliczeń)	
<b>Środowisko pracy - mikroklimat umiarkowany</b>	Temperatura powietrza Zakres: (10 – 40) °C Temperatura poczwernionej kuli Zakres: (10 – 40) °C Wilgotność powietrza Zakres: (25 – 90) % Prędkość powietrza Zakres: (0,15 – 1) m/s Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-EN ISO 7730:2006 PN-EN ISO 7730:2006/Ap2:2016-04
	Wskaźnik PMV i PPD (z obliczeń)	

Wersja strony: A

# Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 574

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian

**KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ CHEMICZNYCH**

**BEATA CZECHOWICZ**  
dnia: 13.10.2021 r.