


ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO Nr AB 518

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

Wydanie nr 20 Data wydania: 19 lipca 2019 r.

 AB 518	<p>Nazwa i adres</p> <p style="text-align: center;">POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W ŻYWCU</p> <p style="text-align: center;">ul. Krasieńskiego 3 34-300 Żywiec</p>
<p>Kod identyfikacji dziedziny/przedmiotu badań</p> <p>C/9; C/22 G/9 K/3; K/9; K/22</p> <p>N/9; N/22 P/9 Q/9; Q/22</p>	<p>Dziedzina/przedmiot badań:</p> <p>Badania chemiczne powietrza, wody, wody do spożycia przez ludzi, żywności Badania dotyczące inżynierii środowiska – oświetlenie, hałas w środowisku pracy, drgania Badania mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych, obiektów z obszaru produkcji żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, żywności Badania właściwości fizycznych powietrza, wody, wody do spożycia przez ludzi, żywności Pobieranie próbek powietrza Badania sensoryczne wody, wody do spożycia przez ludzi i żywności</p>

Wersja strony: B

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 518 z dnia 19.07.2019 r.

Cykl akredytacji od 24.07.2020 r. do 11.08.2024 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Żywności i Przedmiotów Użytku ul. Krasieńskiego 3, 34-300 Żywiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso, podroby i produkty mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Jaja i produkty jajeczne Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce i przetwory owocowe Warzywa i przetwory warzywne i warzywno-mięsne Wody mineralne i napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Suplementy diety Koncentraty spożywcze Żywność mrożona Miód i produkty pszczelarskie Orzechy w tym arachidy Grzyby Majonezy, musztardy, sosy	Obecność pałeczek Salmonella spp. do 25 g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Zakres: Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2001 z wyłączeniem punktu 9.5.3 PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-1:2001/A2:2018-10
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich w 1 g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 pkt. 9.1 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Obecność Listeria monocytogenes do 25 g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso, podroby i produkty mięsne	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
Drób, podroby i produkty drobiarskie	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Jaja i produkty jajeczne	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Ryby, owoce morza i ich przetwory	Obecność bakterii z grupy coli do 1 g i do 10 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007 pkt. 9.1
Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce i przetwory owocowe Warzywa i przetwory warzywne i warzywno-mięsne Wody mineralne i napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Suplementy diety Koncentraty spożywcze Żywność mrożona Miód i produkty pszczelarskie Orzechy w tym arachidy Grzyby Majonezy, musztardy, sosy	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi – w tym żywność o aktywności wody > 0,95	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi – w tym żywność o aktywności wody ≤ 0,95	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność pałeczek Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007 pkt. 9.1
	Obecność gronkowców koagulazododatnich Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 pkt. 9.1 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Przetwory zbożowe, makarony, przyprawy i surowce zielarskie, kawa i kakao, herbata i herbatki, koncentraty spożywcze, zmiotki i wytrzepty, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, warzywa suszone, owoce suszone, grzyby suszone, orzechy, nasiona roślin oleistych i strączkowych	Obecność szkodników i ich pozostałości Metoda wizualna	PB nr LŻ/PB-03 wydanie 5 z dnia 11.07.2019 r.
Przetwory zbożowe, makarony, przyprawy, kawa palona (mielona i ziarnista), herbata, koncentraty spożywcze	Obecność zanieczyszczeń fizycznych Metoda wizualna	PB nr LŻ/PB-04 wydanie 4 z dnia 11.07.2019 r.
Pieczyno	Kwasowość Zakres: (0,4 – 25,6) ⁰ kwasowości Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.4.4
	Wilgotność Zakres: (5 – 55)% Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt. 3.3.2

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mleko w proszku, Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla dzieci na bazie mleka	Zawartość azotanów i azotynów Zakres: Azotany NO ₃ ⁻ (5 – 96) mg/kg Azotyny NO ₂ ⁻ (0,5 – 14,4) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
Sery dojrzewające	Zawartość azotanów i azotynów Zakres: Azotany NO ₃ ⁻ (5 – 96) mg/kg NaNO ₃ (7 – 132) mg/kg KNO ₃ (8 – 156) mg/kg Azotyny (NO ₂ ⁻) (0,5 – 14,4) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego – kaszki dla dzieci	Zawartość azotanów i azotynów Zakres: Azotany NO ₃ ⁻ (5 – 950) mg/kg Azotyny NO ₂ ⁻ (0,5 – 15,0) mg/kg Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007
Wyroby cukiernicze trwałe	Zawartość suchej masy Zakres: (80 – 99,9)% Metoda wagowa	PN-84/A-88027 pkt. 2.3
Napoje bezalkoholowe	Zawartość kwasów w przeliczeniu na kwas cytrynowy Zakres: (0,002 – 0,411) g/100ml (0,002 – 0,102) g/jednostkę ekstraktu Metoda miareczkowa	PN-A-79033:1985 pkt. 3.8.2.

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd zewnętrzny, kształt, powierzchnia, barwa, konsystencja, przełom, wypełnienie nadzieniem, zapach, smak Metoda punktowa	PN-A-88032:1998+Ap1:2001
Wyroby ciastkarskie	Wyróżniki organoleptyczne wygląd zewnętrzny, struktura i tekstura, smak i zapach, jednolitość partii Metoda punktowa	PN-A-74252:1998 pkt. 4
Sosy	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd Prosty test opisowy	PN-A-86951:2006
Przeciery pomidorowe, koncentraty pomidorowe	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd Prosty test opisowy	PB nr LŻ/PB-05 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r.
Dżemy	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, zapach, smak, konsystencja i wygląd Prosty test opisowy	PN-A-75100:1994 pkt. 5.3.1 +Az1:2000
Pieczyno	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd zewnętrzny, skórka: barwa, grubość, pozostałe cechy, miękisz: elastyczność, porowatość, pozostałe cechy, smak i zapach Metoda punktowa	PN-A-74108:1996 pkt. 4
Wyroby garmażeryjne	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd ogólny, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996 pkt. 2.2
Napoje bezalkoholowe	Wyróżniki organoleptyczne: nasylenie CO ₂ smak, zapach, klarowność i barwa Prosty test opisowy	PN-85/A-79033 pkt. 3.4 i pkt. 3.5
Soki warzywne i owocowo- warzywne	Wyróżniki organoleptyczne: barwa, smak, zapach, wygląd - Prosty test opisowy	PN-A-75958:2002 pkt. 4.1
Koncentraty: - deserów - środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego – kleiki i kaszki dla dzieci - obiadowe	Wyróżniki organoleptyczne: - przed przyrządzeniem – (konsystencja, wygląd) Prosty test opisowy - po przyrządzeniu - (wygląd i barwa, zapach, konsystencja, smak) – Metoda punktowa	PN-A-79011-2:1998 pkt. 2.2 +Az1:2000+Az2:2008
Produkty warzywne	Wyróżniki organoleptyczne: wygląd, konsystencja, smak, zapach Prosty test opisowy	PB nr LŻ/PB-07 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r.

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Wody ul. Krasińskiego 3 , 34-300 Żywiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	Liczba bakterii grupy coli, bakterii grupy coli termotolerancyjnych, i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-ISO 9308-1:1999
	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C i 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Liczba gronkowców koagulazo - dodatnich Metoda filtracji membranowej	Metodyka PZH ZHK:2007

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Wody ul. Krasieńskiego 3, 34-300 Żywiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	Liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731-2:2008
	Liczba Clostridium perfringens Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Matryca A- procedura 5 (pożywka BCYE); 7 (pożywka GVPC) Zakres: od 1 jtk/100 ml od 1 jtk/l Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	pH Zakres: 2,0 – 12,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (15 – 5000) μ S/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Mętność Zakres: (0,1 – 100) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 pkt. 5.3
	Stężenie amoniaku Zakres: (0,12 – 2,5) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-C-04576-4:1994
	Stężenie azotynów Zakres: (0,01 – 0,8) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-EN 26777:1999
	Stężenie azotanów Zakres: (0,4 – 100) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576/08
	Stężenie żelaza Zakres: (0,043 – 5,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 6332:2001
	Stężenie chlorków Zakres: (5 – 400) mg/l Metoda miareczkowa	PN-ISO 9297:1994
	Twardość ogólna (suma wapnia i magnezu) Zakres: (5 – 500) mg/l CaCO ₃ Metoda miareczkowa	PN ISO 6059:1999
	Smak i zapach liczba progowa smaku (TFN) Zakres: 1-2 Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony liczba progowa zapachu (TON) Zakres: 1-2 Metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony	PN-EN 1622:2006
	Barwa Zakres: (2 – 100) mg/l Pt Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7887:2012, metoda C
	Indeks nadmanganianowy Zakres: (1,0 – 10) mg/l O ₂ Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda na pływalniach	Stężenie chloru wolnego Zakres: (0,1 – 2,0) mg/l Metoda kolorymetryczna	<input checked="" type="checkbox"/> Procedura badawcza nr LW/PB-07 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r. Aplikacja HACH: Metoda 8021
	Stężenie chloru ogólnego Zakres: (0,1 – 2,0) mg/l Metoda kolorymetryczna	<input checked="" type="checkbox"/> Procedura badawcza nr LW/PB-07 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r. Aplikacja HACH: Metoda 8167
	Stężenie chloru związanego (z obliczeń)	Procedura badawcza nr LW/PB-07 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r. Aplikacja HACH: Metoda 8021 i Metoda 8167
	Potencjał utleniająco-redukujący (redox) Zakres: (200-1000) mV Metoda potencjometryczna	<input checked="" type="checkbox"/> Procedura badawcza nr LW/PB-06 wydanie 3 z dnia 11.07.2019 r.
	Mętność Zakres: (0,1 – 100) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09 pkt. 5.3
	Stężenie azotanów Zakres: (0,4 – 100) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-82/C-04576/08
	Indeks nadmanganianowy Zakres: (1,0 – 10) mg/l O ₂ Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 8467:2001

badania/ pomiary wykonywane w terenie

Wersja strony: A

Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Środowiska Pracy ul. Krasińskiego 3 , 34-300 Żywiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Środowisko pracy - powietrze	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 PN-Z-04008-7:2002+Az1:2004
	Wskaźnik narażenia (z obliczeń)	
	Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia - frakcja wdychalna: - Apatyty i fosforyty - Cement portlandzki - Dytlenek tytanu - Grafit naturalny - Grafit syntetyczny - Kaolin - Krzemionka bezpostaciowa i syntetyczna - Pyły drewna - Pyły mąki - Pyły niesklasyfikowane ze względu na toksyczność - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki - Siarczan (VI) wapnia (gips) - Sadza techniczna - Talk - Węgiel (kamienny, brunatny) - Węglan magnezu wapnia (dolomit) - Węglik krzemu, niewłóknisty Zakres: (0,5 - 20,42) mg/m ³ Metoda filtracyjno-wagowa	PN-91/Z-04030/05
Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia- frakcja respirabilna: - Apatyty i fosforyty - Cement portlandzki - Grafit naturalny - Krzemionka bezpostaciowa i syntetyczna - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki - Spaliny silnika Diesla - Talk	PN-91/Z-04030/06	

	- Węgiel (kamienny, brunatny) Zakres: (0,3 – 11,9) mg/m ³ Metoda filtracyjno-wagowa	
	Stężenie gazów: Zakres: - CO (2,34 – 294) mg/m ³ - NO (0,5 – 8,7) mg/m ³ - NO ₂ (0,2 – 3,7) mg/m ³ Metoda elektrochemiczna	PB nr LŚ/PB-03 wydanie 4 z dnia 11.07.2019 r.
Środowisko pracy - hałas	Równoważny poziom dźwięku A Maksymalny poziom dźwięku A Zakres: (44 - 140) dB Szczytowy poziom dźwięku C Zakres: (44 - 141) dB Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-EN ISO 9612:2011 z wyłączeniem metody obejmującej strategię 2 i 3 – punkty 10 i 11 PN-N-01307:1994
	Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do: - 8-godz. dobowego wymiaru czasu pracy - przeciętnego tygodniowego wymiaru czasu pracy (z obliczeń)	
Środowisko pracy – oświetlenie elektryczne we wnętrzach	Natężenie oświetlenia Zakres: (20 – 1900) lx Metoda pomiarowa bezpośrednia	PN-83/E-04040.03
	Równomierność oświetlenia (z obliczeń)	

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Środowisko pracy – drgania mechaniczne działające na organizm człowieka przez kończyny górne	<p>Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań Zakres: (0,5-100) m/s² Metoda pomiarowa bezpośrednia</p> <p>Ekspozycja dzienna wyrażona w postaci równoważnej energetycznie dla 8 godzin działania sumy wektorowej skutecznych, skorygowanych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych (ahwx, ahwy, ahwz) Ekspozycja trwająca 30 minut i krócej wyrażona w postaci sumy wektorowej skutecznych ważonych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych (ahwx, ahwy, ahwz) (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>
Środowisko pracy – drgania mechaniczne o ogólnym działaniu na organizm człowieka	<p>Skuteczne ważone częstotliwościowo przyspieszenie drgań Zakres: (0,03-35) m/s² Metoda pomiarowa bezpośrednia</p> <p>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 (1,4 a_{wx}, 1,4 a_{wy}, a_{wz}) 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 (1,4 a_{wx}, 1,4 a_{wy}, a_{wz}) (z obliczeń)</p>	<p>PN-EN 14253+A1:2011</p>

Wersja strony: A

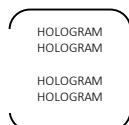
Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń ul. Krasieńskiego 3 , 34-300 Żywiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
KaI	Obecność pałeczek Salmonella spp. i Shigella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB nr LB/PB-01 wydanie 5 z dnia 11.07.2019 r.

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 518

Status zmian:

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
1/11	B	A	24.07.2020 r.



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

HANNA TUGI
dnia: 24.07.2020 r.