

LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

Lista nr 1 wydanie nr 26 z dnia 29.06.2018r.

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
<ul style="list-style-type: none"> - mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywno oraz warzywno-mięsne - surowce i przetwory zielarskie, przyprawy - środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego - wyroby garmażeryjne - słodycze i wyroby cukiernicze - zboża i przetwory zbożowe - żywność mrożona - produkty jajeczne - napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy) - suplementy diety - ryby, owoce morza i przetwory rybne - kawa kakao i herbata - ziarna roślin oleistych 	<p>Obecność Salmonella spp. w określonej ilości produktu</p> <p>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi</p>	<p>PN-EN ISO 6579-1:2017-04</p>
<ul style="list-style-type: none"> - mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy) - przyprawy - słodycze i wyroby cukiernicze - wyroby garmażeryjne 	<p>Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich</p> <p>Zakres: od 1 jtk/ml dla produktów płynnych od 10 jtk/g dla produktów stałych</p> <p>Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy</p>	<p>PN-EN ISO 6888-1:2001+ A1:2004</p>
<ul style="list-style-type: none"> - mleko i produkty mleczne - napoje owocowe - przyprawy - wyroby garmażeryjne - ryby wędzone 	<p>Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich</p> <p>Zakres: w określonej ilości produktu</p> <p>Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi</p>	<p>PN-EN ISO 6888-3:2004+ AC:2005</p>
<ul style="list-style-type: none"> - mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - przyprawy - przetwory owocowo-warzywno - otręby - środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego - napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy) 	<p>Liczba drobnoustrojów w temperaturze 30°C</p> <p>Zakres: od 1 jtk/ml dla produktów płynnych od 10 jtk/g dla produktów stałych</p> <p>Metoda płytkowa, posiew wgłębnny</p>	<p>PN-EN ISO 4833-1:2013+Apl:2016</p>
<ul style="list-style-type: none"> - mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywno oraz warzywno-mięsne - wyroby garmażeryjne - ryby wędzone - żywność mrożona - napoje niegazowane 	<p>Liczba bakterii z grupy coli.</p> <p>Zakres: od 1 jtk/ml dla produktów płynnych od 10 jtk/g dla produktów stałych</p> <p>Metoda płytkowa, posiew wgłębnny</p>	<p>PN-ISO 4832:2007</p>
<ul style="list-style-type: none"> - mleko i produkty mleczne - słodycze i wyroby cukiernicze - dodatki do żywności - środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego - wyroby garmażeryjne 	<p>Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus.</p> <p>Zakres: od 1 jtk/ml dla produktów płynnych od 10 jtk/g dla produktów stałych</p> <p>Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy</p>	<p>PN-EN ISO 7932:2005</p>

- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - sok owocowy	Liczba przypuszczalnych Escherichia coli. Zakres: od 0,0 w 1 ml dla produktów płynnych od 0,0 w 1 g dla produktów stałych Metoda NPL	PN-ISO 7251:2006
- mięso i produkty mięsne - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne	Obecność przypuszczalnie chorobotwórczych Yersinia enterocolitica w określonej ilości produktu Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 10273:2005+Ap1:2005 +Ap2:2006
- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne - surowce i przetwory zielarskie, przyprawy - ryby wędzone - środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność Listeria monocytogenes w określonej ilości produktu Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - wyroby cukiernicze - żywność mrożona - wyroby garmazeryjne - surowce i przetwory zielarskie, przyprawy - ryby, owoce morza i ich przetwory - owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywno - suplementy diety - przetwory zbożowe - soki	Liczba Listeria monocytogenes. Zakres: od 1 jtk/ml dla produktów płynnych od 10 jtk/g dla produktów stałych Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - soki - owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywno - wyroby garmazeryjne	Liczba β -glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli. Zakres: od 1 jtk/ml dla produktów płynnych od 10 jtk/g dla produktów stałych Metoda płytkowa, posiew wgłębny	PN-ISO 16649-2:2004
- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - warzywa i przetwory warzywno - ryby wędzone - lody - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba Enterobacteriaceae. Zakres: od 1 jtk/ml dla produktów płynnych od 10 jtk/g dla produktów stałych Metoda płytkowa, posiew wgłębny	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
- mleko i produkty mleczne - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność Enterobacteriaceae w określonej ilości produktu Zakres: Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - soki - ryby wędzone - surowce i przetwory zielarskie, przyprawy - herbata	Obecność Salmonella Metoda immunoenzymatyczna z wykorzystaniem aparatu mini VIDAS	PB-OBŻŻiPU-19 wydanie 5 z dnia 23.12.2015r.
- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne	Obecność enterotoksyn gronkowcowych Metoda immunoenzymatyczna z wykorzystaniem aparatu mini VIDAS	

- mięso i produkty mięsne - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywno oraz warzywno-mięsne	Obecność Escherichia coli O157 Metoda immunoenzymatyczna z wykorzystaniem aparatu mini VIDAS	PB-OBŻŻiPU-19 wydanie 5 z dnia 23.12.2015r.
- mięso surowe - mleko i produkty mleczne	Obecność Campylobacter spp. w określonej ilości produktu Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
- produkty w proszku dla niemowląt i małych dzieci	Obecność Cronobacter spp. w określonej ilości produktu Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 22964:2017-06
- mleko i produkty mleczne - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywno	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 1 jtk/ml dla produktów płynnych od 10 jtk/g dla pozostałych produktów Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	PN-ISO 21527-1:2009
- napoje bezalkoholowe	Liczba pleśni Zakres: od 1 jtk/ml dla produktów płynnych Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	
- mleko i produkty mleczne - słodycze i wyroby cukiernicze - surowce i przetwory zielarskie	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 10 jtk/g Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	PN-ISO 21527-2:2009

Obowiązuje od dnia: 29.06.2018r.

Zatwierdził:
KIEROWNIK
Działu Laboratoryjnego
Beata
mgr inż. Beata Baktoj

LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO
Lista nr 2 wydanie nr 29 z dnia 05.07.2018r.

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
<p>Żywność: - napoje - cukierki</p>	<p>Zawartość i stężenie barwników Zakres: - tartrazyna (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg - czerwien koszenilowa (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg - azorubina (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg - żółcień pomarańczowa (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg - czerwien allura (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg - błękit patentowy (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg - błękit brylantowy (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg - amarant (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg - erytrozyna (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg - czerwien 2G (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg - zieleń S (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg - indygotyna (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg - żółcień chinolinowa (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg - czerń brylantowa (5 - 100) mg/l (3 - 400) mg/kg</p> <p>Metoda chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)</p>	<p>PB-OAI-25 wydanie 4 z dnia 31.08.2017r.</p>
<p>Żywność: - koncentraty deserowe</p>	<p>Zawartość i stężenie barwników Zakres: - tartrazyna (2,5 - 400) mg/kg - czerwien koszenilowa (2,5 - 400) mg/kg - azorubina (2,5 - 400) mg/kg - żółcień pomarańczowa (2,5 - 400) mg/kg - czerwien allura (2,5 - 400) mg/kg - błękit patentowy (2,5 - 400) mg/kg - błękit brylantowy (2,5 - 400) mg/kg - amarant (2,5 - 400) mg/kg - erytrozyna (2,5 - 400) mg/kg - czerwien 2G (2,5 - 400) mg/kg - indygotyna (2,5 - 400) mg/kg - żółcień chinolinowa (2,5 - 400) mg/kg - czerń brylantowa (2,5 - 400) mg/kg</p> <p>Metoda chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)</p>	

WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNA w Gorzowie Wlkp. DZIAŁ LABORATORYJNY	PO-5.4-02/F1
	Data wydania: 19.02.2014
	Nr wydania: 2

<p>Żywność: - lody</p>	<p>Zawartość i stężenie barwników Zakres: - tartrazyna (5 - 500) mg/kg - azorubina (5 - 500) mg/kg - żółcień pomarańczowa (5 - 500) mg/kg - czerwień allura (5 - 500) mg/kg - błękit patentowy (5 - 500) mg/kg - błękit brylantowy (5 - 500) mg/kg - czerwień 2G (5 - 500) mg/kg - zieleń S (5 - 500) mg/kg - żółcień chinolinowa (5 - 500) mg/kg</p> <p>Metoda chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC-DAD)</p>	<p>PB-OAI-25 wydanie 4 z dnia 31.08.2017r.</p>
<p>Żywność: - suplementy diety</p>	<p>Zawartość i stężenie barwników Zakres: - tartrazyna (5 - 500) mg/l (5 - 500) mg/kg - czerwień koszenilowa (5 - 500) mg/l (5 - 500) mg/kg - azorubina (5 - 500) mg/l (5 - 500) mg/kg - żółcień pomarańczowa (5 - 500)mg/l (5 - 500) mg/kg - czerwień allura (5 - 500) mg/l (5 - 500) mg/kg - błękit patentowy (5 - 500) mg/l (5 - 500) mg/kg - błękit brylantowy (5 - 500) mg/l (5 - 500) mg/kg - amarant (5 - 500) mg/l (5 - 500) mg/kg - erytrozyna (5 - 500) mg/l (5 - 500) mg/kg - czerwień 2G (5 - 500) mg/l (5 - 500) mg/kg - zieleń S (5 - 500) mg/l (5 - 500) mg/kg - żółcień chinolinowa (5 - 500) mg/l (5 - 500) mg/kg</p> <p>Metoda chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)</p>	
<p>Żywność: - mięso i produkty mięsne - środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego - zboża i przetwory zbożowe</p>	<p>Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,005 - 1,2) mg/kg - ołów (0,01 - 1,8) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)</p>	<p>PN-EN 14082:2004</p>
<p>Żywność: - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne</p>	<p>Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,005 – 2,0) mg/kg - ołów (0,02 – 2,0) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)</p>	

<p>Żywność: - surowce i przetwory zielarskie, przyprawy</p>	<p>Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,005 - 1,2) mg/kg - ołów (0,01 - 3,0) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)</p>	<p>PN-EN 14082:2004</p>
<p>Żywność: - ryby i przetwory rybne</p>	<p>Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,002 5- 1,2) mg/kg - ołów (0,01 - 2,0) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)</p>	
<p>Żywność: - suplementy diety</p>	<p>Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,025 - 4,0) mg/kg - ołów (0,13 - 3,7) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)</p>	
<p>Żywność: - wyroby cukiernicze i ciastkarskie</p>	<p>Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,005 - 2,5) mg/kg - ołów (0,02 - 3,0) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)</p>	
<p>Żywność: - dodatki do żywności</p>	<p>Zawartość ołowiu Zakres: (0,0 5- 3,75) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)</p>	
<p>Żywność: - oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce</p>	<p>Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,002 - 1,25) mg/kg - ołów (0,005 - 1,5) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)</p>	
<p>Żywność: - mleko i produkty mleczne</p>	<p>Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,002 - 1,25) mg/kg - ołów (0,005 - 1,5) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)</p>	
<p>Żywność - orzechy, arachidy, nasiona roślin oleistych</p>	<p>Zawartość ołowiu i kadmu Zakres: - kadm (0,025- 1,25) mg/kg - ołów (0,02- 3,0) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)</p>	
<p>Żywność: - mięso i produkty mięsne - grzyby</p>	<p>Zawartość rtęci Zakres: (0,003 - 1,2) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)</p>	<p>PB-OAI-07 wydanie 6 z dnia 07.09.2016r.</p>

<p>Żywność: - mleko i produkty mleczne</p>	<p>Zawartość rtęci Zakres: (0,001 - 1,0) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)</p>	<p>PB-OAI-07 wydanie 6 z dnia 07.09.2016r.</p>
<p>Żywność: - dodatki do żywności</p>	<p>Zawartość rtęci Zakres: (0,01 - 1,6) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)</p>	
<p>Żywność: -orzechy (w tym arachidy), nasiona roślin oleistych</p>	<p>Zawartość rtęci Zakres: (0,004 - 1,0) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)</p>	
<p>Żywność: - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne - suplementy diety - wyroby cukiernicze i ciastkarskie</p>	<p>Zawartość rtęci Zakres: (0,002 - 1,0) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)</p>	
<p>Żywność: - ryby i przetwory rybne</p>	<p>Zawartość rtęci Zakres: (0,05 - 1,2) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)</p>	
<p>Żywność: - zboża i przetwory zbożowe - zioła, przyprawy, herbata, kawa</p>	<p>Zawartość rtęci Zakres: (0,004 - 1,25) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)</p>	
<p>Żywność: -zboża i przetwory zbożowe</p>	<p>Zawartość arsenu nieorganicznego Zakres: (0,02- 2,5) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)</p>	<p>PB-OAI-37 wydanie 1 z dnia 22.07.2015 r.</p>
<p>Żywność: -ryby, owoce morza i ich przetwory</p>	<p>Zawartość arsenu nieorganicznego Zakres: (0,025- 5,0) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)</p>	
<p>Żywność: - mleko i przetwory mleczne</p>	<p>Zawartość arsenu Zakres: (0,01 - 3,125) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)</p>	<p>PN-EN 14546:2005</p>
<p>Żywność: -zboża i przetwory zbożowe</p>	<p>Zawartość arsenu Zakres: (0,098- 3,12) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)</p>	
<p>Żywność: -owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne</p>	<p>Zawartość arsenu Zakres: (0,01- 3,0) mg/kg</p> <p>Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)</p>	

WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNA w Gorzowie Wlkp. DZIAŁ LABORATORYJNY	PO-5.4-02/F1
	Data wydania: 19.02.2014
	Nr wydania: 2

Żywność: -suplementy diety	Zawartość arsenu Zakres: (0,02- 3,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	PN-EN 14546:2005
Żywność: -ziola, przyprawy, herbata, kawa, kakao	Zawartość arsenu Zakres: (0,03- 3,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	
Żywność - wyroby cukiernicze i ciastkarskie - orzechy (w tym arachidy), nasiona roślin oleistych	Zawartość arsenu Zakres: (0,02- 2,5) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	
Żywność - ryby, owoce morza i ich przetwory	Zawartość arsenu Zakres: (0,025- 12,5) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	
Żywność - mięso, mięso drobiowe, podroby, produkty mięsne i drobiarskie, jaja i produkty jajeczne	Zawartość arsenu Zakres: (0,01- 6,8) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	
Żywność -owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne	Zawartość cynku Zakres: (1,25 – 35) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 14082:2004
Żywność: - mleko i przetwory mleczne	Zawartość niklu Zakres: (0,01- 2,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-OAI-04 wydanie 1 z dnia 01.03.2017r
Żywność - wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Zawartość niklu Zakres: (0,02- 5,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność - ryby, owoce morza i ich przetwory	Zawartość niklu Zakres: (0,02- 2,4) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność - orzechy, arachidy, nasiona roślin oleistych	Zawartość niklu Zakres: (0,5- 5,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność - ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne	Zawartość niklu Zakres: (0,05- 5,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność - napoje bezalkoholowe	Zawartość żelaza Zakres: (0,20 – 50,00) mg/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB-OAI-02 wydanie 2 z dnia 09.09.2016r.

WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO -EPIDEMIOLOGICZNA w Gorzowie Wlkp. DZIAŁ LABORATORYJNY	PO-5.4-02/F1
	Data wydania: 19.02.2014
	Nr wydania: 2

Żywność - koncentraty spożywcze	Zawartość wapnia Zakres: (24 – 20000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PB-OAI-02 wydanie 2 z dnia 09.09.2016r.
------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

Obowiązuje od dnia: 05.07.2018r.

Zatwierdził:


KIEBOWNIK
 Działu Laboratoryjnego
 mgr inż. Halina Bakłaj

WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO -EPIDEMIOLOGICZNA w Gorzowie Wlkp. DZIAŁ LABORATORYJNY	PO-5.4-02/F1
	Data wydania: 19.02.2014
	Nr wydania: 2

LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO
Lista nr 3 wydanie nr 2 z 30.01.2018r.

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Próbka surowicy	Obecność antygenu p24 HIV 1 i przeciwciał anti-HIV 1 i anti HIV 2. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-OMiP-11 wydanie 7 z dnia 30.01.2018r. w oparciu o instrukcje producenta: Murex HIV Ag/Ab Combination , DiaSorin oraz EIAGen Detect HIV 4 Total Screening KIT, Adaltis

Obowiązuje od dnia: 30.01.2018r.

Zatwierdził:

KIEROWNIK
 Działu Laboratoryjnego
Halina Bakaj
 mgr inż. Halina Bakaj