LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

Lista nr 1 wydanie nr 28 z dnia 05.02.2020r.

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne 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	Obecność Salmonella spp. w określonej ilości produktu Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy) - przyprawy - słodycze i wyroby cukiernicze - wyroby garmażeryjne	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 6888-1:2001+ A1:2004+ A2:2018-10 z wył. pkt 9.5.3
- mleko i produkty mleczne	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich w określonej ilości produktu Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 6888-3:2004+ AC:2005
- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - przyprawy - przetwory owocowo-warzywne - otręby - środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego - napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy)	Liczba drobnoustrojów w temperaturze 30^0C Metoda płytkowa, posiew wgłębny	PN-EN ISO 4833-1:2013+Ap1:2016
- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne - wyroby garmażeryjne - ryby wędzone - żywność mrożona - napoje niegazowane	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa, posiew wgłębny	PN-ISO 4832:2007
- mleko i produkty mleczne - słodycze i wyroby cukiernicze - dodatki do żywności - środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego - wyroby garmażeryjne	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 7932:2005

- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - sok owocowy	Liczba przypuszczalnych Escherichia coli Metoda NPL	PN-ISO 7251:2006
- warzywa, przetwory warzywne	Obecność przypuszczalnie chorobotwórczych Yersinia enterocolitica w określonej ilości produktu Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 10273:2017-06
- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz 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 garmażeryjne - surowce i przetwory zielarskie, przyprawy - ryby, owoce morza i ich przetwory - owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne - suplementy diety - przetwory zbożowe - soki	Liczba Listeria monocytogenes 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-warzywne - wyroby garmażeryjne	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa, posiew wgłębny	PN-ISO 16649-2:2004
- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - warzywa i przetwory warzywne - ryby wędzone - lody - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba Enterobacteriaceae 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 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 spp. Metoda immunoenzymatyczna z wykorzystaniem aparatu mini VIDAS	PB-OBŻŻiPU-19 wydanie 6 z dnia 15.02.2019 r.
- 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 warzywne oraz warzywno-mięsne	Obecność Escherichia coli O157 Metoda immunoenzymatyczna z wykorzystaniem aparatu mini VIDAS	

- 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 warzywne	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	PN-ISO 21527-1:2009
- napoje bezalkoholowe	Liczba pleśni Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	
- mleko i produkty mleczne - słodycze i wyroby cukiernicze - surowce i przetwory zielarskie	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	PN-ISO 21527-2:2009

Obowiązuje od dnia: 05.02.2020r.

Zatwierdził:

KIEROWNIK Działu Laboratoryjnego mgr inż. Dorota Bakłaj

05.02.2020 r.

.....

(data, podpis Kierownika Działu Laboratoryjnego)

LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

Lista nr 2 wydanie nr 47 z dnia 31.12.2019r.

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność: - napoje	Zawartość i stężenie barwników: tartrazyna, czerwień koszenilowa, azorubina, żółcień pomarańczowa, czerwień allura, błękit patentowy, błękit brylantowy, amarant, erytrozyna, czerwień 2G, zieleń S, żółcień chinolinowa, czerń brylantowa, indygotyna Zakres: (5 - 100) mg/l Metoda chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)	PB-OAI-25 wydanie 6 z dnia 03.07.2019r.
Żywność: - wyroby cukiernicze	Zawartość i stężenie barwników: - tartrazyna, azorubina, żółcień pomarańczowa, czerwień allura, błękit patentowy, błękit brylantowy, amarant, erytrozyna, czerwień 2G, zieleń S, żółcień chinolinowa, czerń brylantowa Zakres: (3 - 400) mg/kg - indygotyna Zakres: (3 - 1500) mg/kg -czerwień koszenilowa, Zakres: (3 - 6000) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)	
Żywność: - koncentraty spożywcze	Zawartość i stężenie barwników: tartrazyna, czerwień koszenilowa, azorubina, żółcień pomarańczowa, czerwień allura, błękit patentowy, błękit brylantowy, amarant, erytrozyna, czerwień 2G, indygotyna, żółcień chinolinowa, czerń brylantowa Zakres: (2,5 - 400) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)	
Żywność: - lody	Zawartość i stężenie barwników: tartrazyna, azorubina, żółcień pomarańczowa, czerwień allura, błękit patentowy, błękit brylantowy, czerwień 2G, zieleń S, żółcień chinolinowa Zakres: (5 - 500) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)	
Żywność: - suplementy diety	Zawartość i stężenie barwników: tartrazyna, czerwień koszenilowa, azorubina, żółcień pomarańczowa, czerwień allura, błękit patentowy, błękit brylantowy, amarant, erytrozyna, czerwień 2G, zieleń S, żółcień chinolinowa Zakres: (5 - 500) mg/l (5 - 500) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)	

Żywność: - mleko i przetwory mleczne	Zawartość i stężenie barwników: tartrazyna, czerwień koszenilowa, azorubina, żółcień pomarańczowa, czerwień allura, błękit patentowy, błękit brylantowy, amarant, czerwień 2G, zieleń S, indygotyna, żółcień chinolinowa Zakres: (2 - 500) mg/kg Metoda chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową (HPLC/DAD)	PB-OAI-25 wydanie 6 z dnia 03.07.2019r.
Żywność: - zboża i przetwory zbożowe	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,005 - 1,2) mg/kg - ołów (0,01 - 1,8) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PN-EN 14082:2004
Żywność: - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,005 – 2,0) mg/kg - ołów (0,02 – 2,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność: - surowce i przetwory zielarskie, przyprawy	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,005 - 1,2) mg/kg - ołów (0,01 - 3,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność: - ryby i przetwory rybne	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,0025- 1,2) mg/kg - ołów (0,01 - 2,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność: - wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,005 - 2,5) mg/kg - ołów (0,02 - 3,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność: - mleko i przetwory mleczne	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,002 - 1,25) mg/kg - ołów (0,005 – 1,5) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność - orzechy, arachidy, nasiona roślin oleistych	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,025- 1,25) mg/kg - ołów (0,02- 3,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	

Żywność - mięso i mięso drobiowe, produkty mięsne i drobiarskie, podroby, jaja i produkty jajeczne, żelatyna	Zawartość kadmu i ołowiu Zakres: - kadm (0,01- 2,5) mg/kg - ołów (0,02- 6,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PN-EN 14082:2004
Żywność: - dodatki do żywności	Zawartość ołowiu Zakres: (0,05- 3,75) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność: - suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia	Zawartość ołowiu Zakres: (0,01 - 3,75) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność: - oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce	Zawartość ołowiu Zakres: (0,02 – 1,5) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność: - napoje alkoholowe i bezalkoholowe	Zawartość ołowiu Zakres: (0,01 – 1,5) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność: - suplementy diety	Zawartość kadmu Zakres: (0,025 - 4,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność: - substancje dodatkowe i rozpuszczalniki ekstrakcyjne	Zawartość kadmu Zakres: (0,05 - 2,5) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność: - mięso i produkty mięsne	Zawartość rtęci Zakres: (0,003 - 1,2) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)	PB-OAI-07 wydanie 8 z dnia 04.07.2019r.
Żywność: - mleko i produkty mleczne	Zawartość rtęci Zakres: (0,001 - 1,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)	
Żywność: - dodatki do żywności	Zawartość rtęci Zakres: (0,01 - 1,6) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)	
Żywność: - orzechy (w tym arachidy), nasiona roślin oleistych	Zawartość rtęci Zakres: (0,004 - 1,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)	

Żywność: przetwory warzywno-mięsne, - suplementy diety - wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Zawartość rtęci Zakres: (0,002 - 1,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)	PB-OAI-07 wydanie 8 z dnia 04.07.2019r.
Żywność: - owoce ,i warzywa, przetwory owocowe i warzywne , - grzyby	Zawartość rtęci Zakres: (0,002 - 2,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)	
Żywność: - ryby i przetwory rybne	Zawartość rtęci Zakres: (0,05 - 1,2) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)	
Żywność: - zboża i przetwory zbożowe - zioła, przyprawy, herbata, kawa	Zawartość rtęci Zakres: (0,004 - 1,25) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CV-AAS)	
Żywność: - zboża i przetwory zbożowe	Zawartość arsenu nieorganicznego Zakres: (0,02- 2,5) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	PB-OAI-37 wydanie 3 z dnia 04.07.2019r.
Żywność: - ryby, owoce morza i ich przetwory	Zawartość arsenu nieorganicznego Zakres: (0,025- 5,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	
Żywność: - mięso, mięso drobiowe, podroby, produkty mięsne i drobiowe, jaja i produkty jajeczne	Zawartość arsenu nieorganicznego Zakres: (0,02- 1,25) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	
Żywność: - suplementy diety	Zawartość arsenu nieorganicznego Zakres: (0,05- 2,5) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	
Żywność: - owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywne, grzyby, algi	Zawartość arsenu nieorganicznego Zakres: (0,025- 1,25) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	
Żywność: - mleko i przetwory mleczne	Zawartość arsenu Zakres: (0,01 - 3,125) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	PN-EN 14546:2005
Żywność: - zboża i przetwory zbożowe	Zawartość arsenu Zakres: (0,098- 3,12) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	
Żywność: - owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne	Zawartość arsenu Zakres: (0,01- 3,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	

Żywność: - suplementy diety	Zawartość arsenu Zakres: (0,02- 3,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	
Żywność: -zioła, przyprawy, herbata, kawa, kakao	Zawartość arsenu Zakres: (0,03- 3,0) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS)	PN-EN 14546:2005
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: - substancje dodatkowe i rozpuszczalniki ekstrakcyjne	Zawartość arsenu Zakres: (0,1- 5,0) 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 spektometrii 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 3 z dnia 04.07.2019r.
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: - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne, grzyby	Zawartość niklu Zakres: (0,025- 2,5) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	
Żywność: - suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia	Zawartość niklu Zakres: (0,1- 2,5) mg/kg Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS)	PB-OAI-04 wydanie 3 z dnia 04.07.2019r.
Żywność: - napoje bezalkoholowe	Zawartość żelaza Zakres: (0,20 – 50,00) mg/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektometrii atomowej (FAAS)	PB-OAI-02 wydanie 4 z dnia 04.07.2019r.
Żywność: - koncentraty spożywcze	Zawartość żelaza Zakres: (10 - 1000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektometrii atomowej (FAAS)	
Żywność: - wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Zawartość żelaza Zakres: (20 - 1000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektometrii atomowej (FAAS)	
Żywność: - koncentraty spożywcze	Zawartość wapnia Zakres: (24 – 20000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektometrii atomowej (FAAS)	
Żywność: - mleko i przetwory mleczne	Zawartość wapnia Zakres: (25 – 20000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektometrii atomowej (FAAS)	
Żywność: - środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Zawartość wapnia Zakres: (50 – 20000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektometrii atomowej (FAAS)	
Żywność: - wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Zawartość wapnia Zakres: (1000 – 10000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektometrii atomowej (FAAS)	
Żywność: - wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Zawartość magnezu Zakres: (250 – 6000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektometrii atomowej (FAAS)	

Żywność: - koncentraty spożywcze - mleko i przetwory mleczne	Zawartość magnezu Zakres: (24 – 20000) mg/kg Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektometrii atomowej (FAAS)	
Żywność: - napoje bezalkoholowe	Zawartość magnezu Zakres: (0,6 – 10000) mg/l Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektometrii atomowej (FAAS)	

Zatwierdził:

31.12.2019 .....

(data, podpis Kierownika Działu Laboratoryjnego)

Obowiązuje od dnia: 31.12.2019r.

LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

Lista nr 3
wydanie nr 3 z dnia 18.02.2019r.

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Próbka surowicy	Obecność antygenu p24 HIV 1 i przeciwciał anty-HIV 1 i anty HIV 2. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-OMiP-11 wydanie 8 z dnia 15.02.2019r. w oparciu o instrukcje producenta: Murex HIV Ag/Ab Combination , DiaSorin oraz EIAGen Detect HIV 4 Total Screening KIT, Adaltis

Obowiązuje od dnia: 18.02.2019r.

Zatwierdził:

KIEROWNIK
Działu Laboratoryjnego
mgr inż. Halina Bakła

18.02.2019

.....
(data, podpis Kierownika Działu Laboratoryjnego)