

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
w Pracowni Badania Środków Spożywczych
wydanie nr 24, z dnia 06.06.2025 r.**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności / badane cechy / metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2 ²⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Ryby i przetwory rybne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Przetwory owocowe, przetwory warzywne i owocowo- warzywne, warzywno-mięsne Słodyczne i wyroby cukiernicze Przyprawy	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+A1:2024-02
Żywność ¹⁾	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2 ²⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Ryby i przetwory rybne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Przetwory owocowe, przetwory warzywne i owocowo- warzywne, warzywno-mięsne Słodyczne i wyroby cukiernicze Przyprawy	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
Żywność ¹⁾	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1 ²⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Ryby i przetwory rybne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Przetwory owocowe, przetwory warzywne i owocowo- warzywne, warzywno-mięsne Słodyczne i wyroby cukiernicze Przyprawy	Liczba drobnoustrojów. Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
Żywność ¹⁾	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2 ²⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Ryby i przetwory rybne Żywność mrożona	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
w Pracowni Badania Środków Spożywczych
wydanie nr 24, z dnia 06.06.2025 r.**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności / badane cechy / metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne Przetwory owocowe, przetwory warzywne i owocowo- warzywne, warzywno-mięsne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy		
Żywność ¹⁾	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2 ²⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Ryby i przetwory rybne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Przetwory owocowe, przetwory warzywne i owocowo- warzywne, warzywno-mięsne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Żywność ¹⁾	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2 ²⁾
Świeże mięso drobiowe, tusze drobiowe	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN - EN ISO 10272-2:2017- 10+A1:2023-08
Żywność ¹⁾	Najbardziej prawdopodobna liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda NPL próbkowa	PN-EN ISO 16649-3 ²⁾
Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza Mięczaki gotowane	Najbardziej prawdopodobna liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda NPL próbkowa	PN-EN ISO 16649-3:2015
Żywność ¹⁾	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1 ²⁾
Mięso i produkty mięsne	Obecność Campylobacter spp. do 10 g/ ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym.	PN - EN ISO 10272-1:2017- 08+A1:2023-08 z wyłączeniem punktu 9.6.
Żywność, próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością ¹⁾	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1 ²⁾

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
w Pracowni Badania Środków Spożywczych
wydanie nr 24, z dnia 06.06.2025 r.**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności / badane cechy / metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Ryby i przetwory rybne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja konsumpcyjne przetwory owocowe, przetwory warzywne i owocowo- warzywne, warzywno-mięsne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy</p> <p>Wymazy z tusz, Wymazy z powierzchni przy produkcji żywności</p>	<p>Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25 g/ ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	<p>PN-EN ISO 11290-1:2017-07</p>
<p>Żywność, próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością ¹⁾</p>	<p>Obecność i identyfikacja pałeczek <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p>	<p>PN-EN ISO 6579 ²⁾ Schemat White-Kauffmana–Le Minora ²⁾</p>
<p>Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Ryby i przetwory rybne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja konsumpcyjne Przetwory owocowe, przetwory warzywne i owocowo- warzywne, warzywno-mięsne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy</p> <p>Wymazy z tusz, Wymazy z powierzchni przy produkcji żywności</p>	<p>Obecność i identyfikacja pałeczek <i>Salmonella</i> spp. do 25 g/ ml / w 65 g ^{**}/ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p> <p>^{**} - dotyczy produktów mięsnych</p>	<p>PN-EN ISO 6579-1: 2017-04 + A1:2020-09 Schemat White-Kauffmana –Le Minora</p>
<p>Żywność, próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością ¹⁾</p>	<p>Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem na pożywce agarowej z plazmą króliczą i fibrynogenem</p>	<p>PN-EN ISO 6888-3 ²⁾</p>

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
w Pracowni Badania Środków Spożywczych
wydanie nr 24, z dnia 06.06.2025 r.**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności / badane cechy / metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Ryby i przetwory rybne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Przetwory owocowe, przetwory warzywne i owocowo- warzywne, warzywno-mięsne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy Wymazy z tusz Wymazy z powierzchni przy produkcji żywności	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem na pożywce agarowej z plazmą króliczą i fibrynohem	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością ¹⁾	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1 ²⁾
Wymazy z tusz Wycinki z tusz Wymazy z powierzchni przy produkcji żywności	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022- 06
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością ¹⁾	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2 ²⁾
Wymazy z tusz Wycinki z tusz Wymazy z powierzchni przy produkcji żywności	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Mleko surowe	Liczba komórek somatycznych Metoda mikroskopowa	PN-EN ISO 13366-1 ²⁾
Mleko surowe	Liczba komórek somatycznych Metoda mikroskopowa	PN-EN ISO 13366-1:2009 +AC:2009+Ap1:2009

Granice elastyczności:

- ¹⁾ Dopuszcza się dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań.
²⁾ Dopuszcza się stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach.

Opracował i autoryzował:	Zatwierdził:
<p align="center">Kierownik Pracowni Badania Środków Spożywczych</p> <p>06.06.2025 (data, podpis) <i>Janina Kamińska Dąbrowa</i></p>	<p align="center">KIEROWNIK Zakładu Higieny Weterynaryjnej</p> <p>06 -06- 2025 lek. wet. <i>Malgorzata Mańkowska</i> (1) (data, podpis)</p>