


**ZAKRES AKREDYTACJI  
LABORATORIUM BADAWCZEGO  
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY  
Nr/No. AB 1473**

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

Wydanie/Issue 18 z/of 14.05.2024

 AB 1473	Nazwa i adres / Name and address  <b>ALS FOOD &amp; PHARMACEUTICAL POLSKA Sp. z o. o.</b>  <b>ul. Rubież 46E</b>  <b>61-612 Poznań</b>
<b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>*)</sup></b>	<b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b>
K/1, K/22, K/28, K/29, K/55, K/57  Q/22	Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of agricultural products, water, drinking water, animal feedstuffs, food and objects from food production area  Badania sensoryczne żywności

Wersja strony/Page version: A

<sup>\*)</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 I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

**HANNA TUGI**

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1473 z dnia 10.01.2020 r.  
Cykl akredytacji od 10.11.2021 r. do 08.12.2025 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 1473 of 10.01.2020  
Accreditation cycle from 10.11.2021 to 08.12.2025

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 MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU</b> ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Surowe mleko i produkty z tego mleka;</b> <b>Mleko poddane obróbce termicznej i produkty z tego mleka;</b> <b>Surowe mięso i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC (z wyjątkiem mięsa drobiowego);</b> <b>Produkty mięsne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH (z wyjątkiem produktów z mięsa drobiowego);</b> <b>Surowe mięso drobiowe i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC;</b> <b>Produkty z mięsa drobiowego ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH;</b> <b>Jaja i produkty jajeczne (pochodne);</b> <b>Surowe ryby i owoce morza, ryby i owoce morza ready-to-cook RTC (nieprzetworzone);</b> <b>Produkty rybne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH;</b> <b>Świeże produkty roślinne (w tym owoce, warzywa, świeże przyprawy);</b> <b>Przetworzone owoce i warzywa;</b> <b>Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa;</b> <b>Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt;</b> <b>Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze;</b> <b>Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe</b>	Obecność DNA Salmonella spp. do 375 g/ml Metoda real-time PCR	PB-14 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check Salmonella II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA Listeria monocytogenes do 25 g/ml Metoda real-time PCR	PB-15 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check Listeria monocytogenes II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA Escherichia coli wytwarzających toksyny Shiga (STEC O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45, O157:H7)  do 375 g do 375 ml  Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012 Instrukcja STEC Identification LyoKit- 5'Nuclease - v. 4, październik 2020, producenta BIOTECON DIAGNOSTICS
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b> <b>- wymaz</b> <b>- popłuczyny</b>	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda real-time PCR	PB-14 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check Salmonella II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA Listeria monocytogenes Metoda real-time PCR	PB-15 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check Listeria monocytogenes II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA Escherichia coli wytwarzających toksyny Shiga (STEC O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45, O157:H7) Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012 Instrukcja STEC Identification LyoKit- 5'Nuclease - v. 4, październik 2020, producenta BIOTECON DIAGNOSTICS

Wersja strony: A

<b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU</b> ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Karma dla zwierząt domowych i pasza dla zwierząt</b>	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09
	Obecność DNA <i>Salmonella</i> spp. Metoda real-time PCR	PB-14 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check <i>Salmonella</i> II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA <i>Escherichia coli</i> wytwarzających toksyny Shiga (STEC O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45, O157:H7) Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012 Instrukcja STEC Identification LyoKit- 5'Nuclease - v. 4, październik 2020, producenta BIOTECON DIAGNOSTICS
<b>Tusze drobiowe: - wycinki</b>	Obecność DNA <i>Salmonella</i> spp. Metoda real-time PCR	PB-14 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check <i>Salmonella</i> II Kit Bio-Rad
<b>Tusze zwierząt rzeźnych - wołowe i wieprzowe: - wymaz - wycinki</b>	Obecność DNA <i>Salmonella</i> spp. Metoda real-time PCR	PB-14 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check <i>Salmonella</i> II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA <i>Escherichia coli</i> wytwarzających toksyny Shiga (STEC O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45, O157:H7) Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012 Instrukcja STEC Identification LyoKit- 5'Nuclease - v. 4, październik 2020, producenta BIOTECON DIAGNOSTICS
<b>Powietrze</b>	Liczba drożdży i pleśni Metoda sedymentacyjna i zderzeniowa (impakcyjna)	PB-08 wyd. 2 z dn. 27.12.2021 r.
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda sedymentacyjna i zderzeniowa (impakcyjna)	PB-08 wyd. 2 z dn. 27.12.2021 r.
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: - płytki kontaktowe (powierzchnie)</b>	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa	PB-16 wyd. 1 z dn. 14.11.2023 r.
	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> w 37°C Metoda płytkowa	PB-16 wyd. 1 z dn. 14.11.2023 r.

Wersja strony: A

<b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU</b> ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
<b>Elastyczny zakres akredytacji</b> <sup>1), 2), 3), 4)</sup>		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup> <b>Pasze</b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b> <b>Tusze zwierząt</b> <sup>1)</sup> <b>Woda</b> <sup>1)</sup>	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup> <b>Pasze</b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b> <b>Tusze zwierząt</b> <sup>1)</sup>	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (PetriFilm)	Procedury badawcze <sup>4)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup>	Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda próbowa (hodowlana)	Normy <sup>3)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
<b>Żywność</b> <sup>1)</sup> <b>Pasze</b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b> <b>Tusze zwierząt</b> <sup>1)</sup>	Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
<b>Woda</b> <sup>1)</sup>	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda filtracji membranowej	Normy <sup>3)</sup>

1) Dodawanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań

2) Dodawanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej

3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach.

4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

<b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków</b> ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Surowe mleko i produkty z tego mleka</b> <b>Mleko poddane obróbce termicznej i produkty z tego mleka</b> <b>Surowe mięso i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC (z wyjątkiem mięsa drobiowego)</b> <b>Produkty mięsne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH (z wyjątkiem produktów z mięsa drobiowego)</b> <b>Surowe mięso drobiowe i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC</b> <b>Produkty z mięsa drobiowego ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH</b> <b>Jaja i produkty jajeczne (pochodne)</b> <b>Surowe ryby i owoce morza, ryby i owoce morza ready-to-cook RTC (nieprzetworzone)</b> <b>Produkty rybne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH</b> <b>Świeże produkty roślinne (w tym owoce, warzywa, świeże przyprawy)</b> <b>Przetworzone owoce i warzywa</b> <b>Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa</b> <b>Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt</b> <b>Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze</b> <b>Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe</b>	Obecność bakterii z grupy coli  Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN ISO 4831:2007
<b>Powietrze</b>	Liczba drożdży i pleśni Metoda sedymentacyjna i zderzeniowa (impakcyjna)	PB-08 wyd. 2 z dn. 27.12.2021 r.
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda sedymentacyjna i zderzeniowa (impakcyjna)	PB-08 wyd. 2 z dn. 27.12.2021 r.
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością:</b> <b>- odcisk z powierzchni</b>	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytek kontaktowych	PB-16 wyd. 1 z dn. 14.11.2023 r.
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa	PB-16 wyd. 1 z dn. 14.11.2023 r.

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica		
Elastyczny zakres akredytacji <sup>1), 2), 3), 4)</sup>		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność <sup>1)</sup> Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Woda <sup>1)</sup>	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy <sup>3)</sup>
Żywność <sup>1)</sup> Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy <sup>3)</sup>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (Petrifilm)	Procedury badawcze <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup> Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda próbówkowa (hodowlana)	Normy <sup>3)</sup>
Żywność <sup>1)</sup> Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup> Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
Woda <sup>1)</sup>	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda filtracji membranowej	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>

1) Dodawanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań

2) Dodawanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej

3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach.

4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

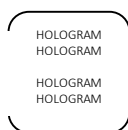
Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

<b>LABORATORIUM SENSORYCZNE W POZNANIU</b> ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Wyroby garmażeryjne</b>	Wygląd, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996
<b>Owoce, warzywa, mieszanki warzywne i owocowe zamrożone</b>	Przed przyrządzeniem: wygląd, barwa, konsystencja Po przyrządzeniu: zapach, smak, konsystencja Prosty test opisowy	PN-A-78608_1997P PN-A-75051_1990P
<b>Napoje bezalkoholowe</b>	Klarowność, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-79033:1985

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1473

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian  
**KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

**HANNA TUGI**  
dnia: 14.05.2024 r.