


**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 13 z/of 10.11.2021

|  |  |
|--|--|
| <br>AB 1473 | Nazwa i adres / Name and address<br><br><b>ALS FOOD &amp; PHARMACEUTICAL POLSKA Sp. z o. o.</b><br><br><b>ul. Rubież 46E</b><br><br><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,<br>K/55, K/57   | 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 |

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><br>ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań   |   |   |
|--|---|---|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>   | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>  | <b>Dokumenty odniesienia</b>  |
| Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby,  | Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                          | PN-ISO 16649-2:2004   |
|  | Obecność Listeria monocytogenes do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym          | PB-02 wyd.6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BLOKAR COMPASS Listeria Agar |
|  | Liczba Listeria monocytogenes<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy i/lub wgłębnny)                         | PB-03 wyd.5 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BLOKAR COMPASS Listeria Agar |
|  | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                      | PN-EN ISO 6888-2:2001 +A1:2004  |
|  | Liczba Clostridium perfringens<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)   | PN-EN ISO 7937:2005   |
|  | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                | PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004+A2:2018-10  |
|  | Liczba Campylobacter spp.<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  | PN-EN ISO 10272-2:2017-10   |
| Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby, słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)   | PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11  |
|  | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)   | PN-ISO 4832:2007  |
|  | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  | PN-EN ISO 21528-2:2017-08   |
|  | Obecność Salmonella spp. do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PB-01 wyd.6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD                     |
| Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby, słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze  | Obecność bakterii z grupy coli<br>Metoda próbówkowa (hodowlana)   | PN-ISO 4831:2007  |
|  | Obecność przypuszczalnych Escherichia coli<br>Metoda próbówkowa (hodowlana)                                     | PN-ISO 7251:2006  |

Wersja strony: A

| <b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU</b><br>ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań   |   |                                     |
|--|---|-------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>   | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>  | <b>Dokumenty odniesienia</b>        |
| <b>Rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych</b>   | Liczba $\beta$ -glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                    | PN-ISO 16649-2:2004                 |
|  | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                       | PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004       |
| <b>Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, suplementy diety, napoje, grzyby, przetwory zbożowe</b>   | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  | ISO 21527-1:2008                    |
| <b>Przetwory zbożowe, jaja i produkty jajeczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, przyprawy, suplementy diety, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory owocowo-warzywne, tłuszcze roślinne i zwierzęce, słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych</b> | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  | ISO 21527-2:2008                    |
| <b>Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, napoje, grzyby, słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych</b>              | Obecność Salmonella spp. do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 |

Wersja strony: A

| <b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU</b><br>ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań   |   |                                     |
|--|---|-------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>   | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>  | <b>Dokumenty odniesienia</b>        |
| Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, napoje, grzyby, zioła, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy             | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym     | PN-EN ISO 11290-1:2017-07           |
|  | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                   | PN-EN ISO 11290-2:2017-07           |
| Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, napoje, grzyby, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                         | PN-EN ISO 7932:2005                 |
| Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby   | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)   | PN-EN ISO 4833-2:2013-12+AC:2014-04 |
|  | Liczba bakterii redukujących siarczan (IV) rosnących w warunkach beztlenowych<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-ISO 15213:2005                   |

Wersja strony: A

| <b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU</b><br>ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań                        |  |   |
|---|--|---|
| Przedmiot badań/wyrób   | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda  | Dokumenty odniesienia   |
| <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:</b><br>- wymaz<br>- popłuczyny | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                             | PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11  |
|   | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                             | PN-ISO 4832:2007  |
|   | Liczba $\beta$ -glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-ISO 16649-2:2004   |
|   | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                | PN-EN ISO 21528-2:2017-08   |
|   | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                    | PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004   |
|   | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                           | ISO 21527-1:2008  |
| <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:</b><br>- wymaz<br>- popłuczyny | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym  | PB-01 wyd. 6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD                    |
|   | Obecność Listeria monocytogenes<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym           | PB-02 wyd. 6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BOKAR COMPASS Listeria Agar |
| <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:</b><br>- wymaz<br>- popłuczyny | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym  | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09   |
| <b>Tusze zwierząt rzeźnych:</b><br>- wymaz  | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym  | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09   |
| <b>Tusze drobiowe:</b><br>- wycinki   | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym  | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09   |
| <b>Tusze zwierząt rzeźnych:</b><br>- wymaz<br>- wycinki   | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                             | PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11  |
|   | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                | PN-EN ISO 21528-2:2017-08   |
| <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:</b><br>- wymaz                 | Obecność Listeria monocytogenes<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym           | PN-EN ISO 11290-1:2017-07   |
|   | Liczba Listeria monocytogenes<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                     | PN-EN ISO 11290-2:2017-07   |
|   | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)             | PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004+A2:2018-10  |
| <b>Tusze drobiowe:</b><br>- wycinki   | Liczba Campylobacter spp.<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                         | PN-EN ISO 10272-2:2017-10   |

Wersja strony: A

| <b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU</b><br>ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań |  |                                     |
|--|--|-------------------------------------|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>   | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>   | <b>Dokumenty odniesienia</b>        |
| <b>Woda</b>  | Liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami)<br>Metoda filtracji membranowej   | PN-EN ISO 14189:2016-10             |
|  | Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej   | PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04 |
|  | Liczba Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej  |                                     |
|  | Liczba enterokoków<br>Metoda filtracji membranowej   | PN-EN ISO 7899-2:2004               |
|  | Liczba Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda filtracji membranowej  | PN-EN ISO 16266:2009                |
|  | Ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 22°C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  | PN-EN ISO 6222:2004                 |
|  | Ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 36°C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  |                                     |
|  | Liczba bakterii z rodzaju Legionella<br>Zakres:<br>od 1 jtk/100ml<br>od 1 jtk/l<br>Metoda filtracji membranowej<br>Matryca A<br>Procedura 5 (pożywka A – BCYE)<br>Procedura 7 (pożywka C – GVPC) | PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12 |

Wersja strony: A

| <b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU</b><br>ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań   |  |  |
|--|--|--|
| Przedmiot badań/wyrób  | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda  | Dokumenty odniesienia  |
| <b>Wyroby garmażeryjne, mleko i produkty mleczne, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, suplementy diety, napoje, mięso i produkty mięsne, ryby i produkty rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, grzyby, przyprawy, przetwory zbożowe, żywność mrożona, rośliny strączkowe</b> | Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                  | PN-ISO 15214:2002  |
| <b>Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, mięso i produkty mięsne</b>   | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym          | PB-04 wyd. 3 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BIORAD Rapid L. mono |
| <b>Dodatki do żywności</b>   | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  | PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11   |
|  | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  | PN-ISO 4832:2007   |
|  | Liczba $\beta$ -glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                   | PN-ISO 16649-2:2004  |
|  | Liczba <i>Enterobacteriaceae</i><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  | PN-EN ISO 21528-2:2017-08  |
|  | Obecność <i>Salmonella</i> spp. do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09  |
|  | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym          | PN-EN ISO 11290-1:2017-07  |
|  | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  | PN-EN ISO 11290-2:2017-07  |
|  | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)   | PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004  |
|  | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)   | ISO 21527-1:2008   |
|  | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)   | ISO 21527-2:2008   |
| Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  | PN-EN ISO 7932:2005  |  |

Wersja strony: A

| <b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU</b><br>ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań  |  |   |
|---|--|---|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>  | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>   | <b>Dokumenty odniesienia</b>  |
| <b>Dodatki do żywności</b>  | Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)    | PN-ISO 15213:2005   |
|   | Obecność Salmonella spp. do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym        | PB-01 wyd. 6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD  |
|   | Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)<br>Metoda próbówkowa hodowlana        | PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005   |
|   | Liczba Clostridium perfringens<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  | PN-EN ISO 7937:2005   |
| <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:</b><br>- wymaz<br>- popłuczyny   | Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                  | PN-ISO 15214:2002   |
|   | Obecność Listeria spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym  | PN-EN ISO 11290-1:2017-07   |
| <b>Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby</b> | Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)<br>Metoda próbówkowa hodowlana        | PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005   |
| <b>Mięso i produkty mięsne</b>  | Obecność Salmonella Enteritids do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym  | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09+ PB-06 wyd. 3 z dn. 21.10.2020 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o. |
|   | Obecność Salmonella Typhimurium do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09+ PB-06 wyd. 3 z dn. 21.10.2020 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o. |
| <b>Tusze drobiowe:</b><br>- wycinki   | Obecność Salmonella Enteritids<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                      | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09+ PB-06 wyd. 3 z dn. 21.10.2020 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o. |
|   | Obecność Salmonella Typhimurium<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                     | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09+ PB-06 wyd. 3 z dn. 21.10.2020 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o. |

Wersja strony: A



| <b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU</b><br>ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań   |  |  |
|--|--|--|
| Przedmiot badań/wyrób  | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda  | Dokumenty odniesienia  |
| Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:<br>- popłuczyny  | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym  | PN-EN ISO 11290-1:2017-07  |
|  | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  | PN-EN ISO 11290-2:2017-07  |
| Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby | Obecność <i>Salmonella</i> spp. do 25 g i/lub 25 ml; w 50 g i/lub 50 ml; 65 g i/lub 65 ml; 100 g i/lub 100 ml; 125 g i/lub 125 ml; 250 g i/lub 250 ml; 325 g i/lub 325 ml; 350 g i/lub 350 ml; 375 g i/lub 375 ml; 750 g i/lub 750 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09  |
| Produkty rolne - w tym pasze dla zwierząt:<br>- karma dla zwierząt   | Obecność <i>Salmonella</i> spp. do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym   | PB-01 wyd. 6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD |
|  | Liczba <i>Enterobacteriaceae</i><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)   | PN-EN ISO 21528-2:2017-08  |
|  | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)   | PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11   |
|  | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)   | ISO 21527-2:2008   |

Wersja strony: A

| <b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków</b><br><b>ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica</b>  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>   | <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>  | <b>Dokumenty odniesienia</b>  |
| <b>Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo- warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe, dodatki do żywności</b> | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)   | PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11  |
|  | Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                          | PN-ISO 16649-2:2004   |
|  | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                      | PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004   |
|  | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  | PN-ISO 21528-2:2017-08  |
|  | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)   | PN-ISO 4832:2007  |
|  | Liczba Listeria monocytogenes<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  | PN-EN ISO 11290-2:2017-07   |
|  | Obecność Salmonella spp. do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09   |
|  | Obecność Salmonella spp. do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PB-01 wyd.6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD                     |
|  | Obecność Listeria monocytogenes do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym          | PN-EN ISO 11290-1:2017-07   |
|  | Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                              | PN-EN ISO 7932:2005   |
| Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  | PN-ISO 15213:2005   |   |
| <b>Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo- warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe</b>                      | Obecność Listeria monocytogenes do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym          | PB-02 wyd.6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BLOKAR COMPASS Listeria Agar |
| <b>Żywność mrożona, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, owoce i warzywa, jaja i produkty jajeczne, napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe, dodatki do żywności</b>  | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  | ISO 21527-1:2008  |
| <b>Wyroby garmażeryjne, przetwory zbożowe, przetwory owocowo-warzywne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, dodatki do żywności</b>   | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  | ISO 21527-2:2008  |

Wersja strony: A

| <b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków</b><br><b>ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica</b>   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>  | <b>Dokumenty odniesienia</b>  |   |
| <b>Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, przetwory owocowo-warzywne, suplementy diety, przyprawy, napoje, dodatki do żywności, miód, słone przekąski, koncentraty spożywcze</b> | Liczba Clostridium perfringens<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)   | PN-EN ISO 7937:2005   |
| <b>Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i produkty rybne, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, przyprawy suplementy diety, napoje</b>   | Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                           | PN-ISO 15214:2002   |
| <b>Kawa i herbata, kakao, miód</b>  | Obecność Salmonella spp. do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09                                       |
|   | Obecność Salmonella spp. do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PB-01 wyd.6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD |
|   | Liczba pleśni i drożdży<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  | ISO 21527-2:2008  |
| <b>Słone przekąski, koncentraty spożywcze, orzechy, bakalie i suszone owoce</b>   | Obecność Salmonella spp. do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09                                       |
|   | Obecność Salmonella spp. do 25 g i/lub 25 ml<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PB-01 wyd. 6 z dn.01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD |
|   | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)   | PN-EN ISO 4833-1:2013-12  |
|   | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)   | PN-ISO 4832:2007  |
|   | Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                          | PN-ISO 16649-2:2004   |
|   | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  | PN-EN ISO 21528-2:2017-08   |

Wersja strony: A

| <b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków<br/>ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica</b>    |   |  |
|--|---|--|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>   | <b>Rodzaj działalności/badane<br/>cechy/metoda</b>  | <b>Dokumenty odniesienia</b>   |
| <b>Próbki środowiskowe z obszarów<br/>produkcji żywności i obrotu<br/>żywnością:<br/>- wymaz</b> | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                 | PN-EN ISO 4833-1:2013-<br>12+Ap1:2016-11   |
|  | Liczba β-glukuronidazo-dodatnich<br>Escherichia coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)         | PN-ISO 16649-2:2004  |
|  | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                 | PN-ISO 4832:2007   |
|  | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                    | PN-EN ISO 21528-2:2017-08  |
|  | Liczba gronkowców<br>koagulazo-dodatnich<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                     | PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004  |
|  | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z<br>potwierdzeniem biochemicznym i<br>serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-<br>04+A1:2020-09  |
|  | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z<br>potwierdzeniem biochemicznym i<br>serologicznym | PB-01 wyd. 6 z dn. 01.10.2021 r.<br>na podstawie instrukcji producenta<br>BIO- RAD                     |
|  | Obecność Listeria monocytogenes<br>Metoda hodowlana z<br>potwierdzeniem biochemicznym             | PN-EN ISO 11290-1:2017-07  |
|  | Obecność Listeria monocytogenes<br>Metoda hodowlana z<br>potwierdzeniem biochemicznym             | PB-02 wyd. 6 z dn. 01.10.2021 r.<br>na podstawie instrukcji producenta<br>BIOKAR COMPASS Listeria Agar |
|  | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew<br>powierzchniowy)                             | ISO 21527-1:2008   |
|  | Liczba mezofilnych bakterii<br>fermentacji mlekowej<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)          | PN-ISO 15214:2002  |

Wersja strony: A

| <b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków<br/>ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica</b>         |  |   |
|---|--|---|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>  | <b>Rodzaj działalności/badane<br/>cechy/metoda</b>   | <b>Dokumenty odniesienia</b>  |
| <b>Próbki środowiskowe z obszarów<br/>produkcji żywności i obrotu<br/>żywnością:<br/>- popłuczyny</b> | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda hodowlana z<br>potwierdzeniem biochemicznym             | PN-EN ISO 11290-1:2017-07   |
|   | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda hodowlana z<br>potwierdzeniem biochemicznym             | PB-02 wyd. 6 z dn. 01.10.2021 r.<br>na podstawie instrukcji producenta<br>BIOKAR COMPASS <i>Listeria</i> Agar |
|   | Obecność <i>Salmonella</i> spp.<br>Metoda hodowlana z<br>potwierdzeniem biochemicznym i<br>serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-<br>04+A1:2020-09   |
|   | Obecność <i>Salmonella</i> spp.<br>Metoda hodowlana z<br>potwierdzeniem biochemicznym i<br>serologicznym | PB-01 wyd. 6 z dn. 01.10.2021 r.<br>na podstawie instrukcji producenta<br>BIO- RAD                            |
|   | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  | PN-EN ISO 4833-1:2013-<br>12+Ap1:2016-11  |
|   | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew<br>powierzchniowy)                                    | ISO 21527-1:2008  |
|   | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)   | PN-EN ISO 21528-2:2017-08   |
|   | Liczba mezofilnych bakterii<br>fermentacji mlekowej<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                 | PN-ISO 15214:2002   |

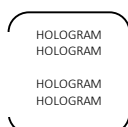
Wersja strony: A

| <b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków<br/>ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica</b> |   |   |
|---|---|---|
| <b>Przedmiot badań/wyrób</b>  | <b>Rodzaj działalności/badane<br/>cechy/metoda</b>  | <b>Dokumenty odniesienia</b>  |
| <b>Woda</b>   | Liczba Clostridium perfringens<br>(łącznie z przetrwalnikami)<br>Metoda filtracji membranowej   | PN-EN ISO 14189:2016-10   |
|   | Liczba bakterii grupy coli<br>Metoda filtracji membranowej  | PN-EN ISO 9308-1:2014-<br>12+A1:2017-04                                   |
|   | Liczba Escherichia coli<br>Metoda filtracji membranowej   |   |
|   | Liczba enterokoków<br>Metoda filtracji membranowej  | PN-EN ISO 7899-2:2004   |
|   | Liczba Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda filtracji membranowej   | PN-EN ISO 16266:2009  |
|   | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>w temperaturze 22°C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  | PN-EN ISO 6222:2004   |
|   | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>w temperaturze 36°C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)  |   |
|   | Liczba gronkowców koagulazo-<br>dodatnich<br>Metoda filtracji membranowej   | PB-07 wyd. 2 z dn. 25.11.2019 r.<br>na podstawie metodyki PZH<br>ZHK:2007 |
|   | Liczba bakterii z rodzaju Legionella<br>Metoda filtracji membranowej<br>Matryca A<br>Procedura 5 (pożywka A - BCYE)<br>Procedura 7 (pożywka C - GVPC) | PN-EN ISO 11731:2017-<br>08+Ap1:2019-12                                   |

Wersja strony: A

## 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: 10.11.2021 r.