

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU
ELASTYCZNEGOLABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085
Modlnica

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|--|--|---|
| Żywność¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Woda¹ | Liczba drobnoustrojów² Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | Normy³ |
| 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 | Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06 |
| | Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-ISO 16649-2:2004 |
| | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-EN ISO 6888-2:2022-03 |
| | Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-ISO 21528-2:2017-08 |
| | Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-ISO 4832:2007 |
| | Liczba bakterii redukujących siarczyn (IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-ISO 15213:2005 |
| 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 | Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-EN ISO 7937:2005 |
| 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 | Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-ISO 15214:2002 |
| Słone przekąski, koncentraty spożywcze, orzechy, bakalie i suszone owoce | Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06 |
| | Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-ISO 4832:2007 |
| | Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-ISO 16649-2:2004 |
| | Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-EN ISO 21528-2:2017-08 |
| Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz | Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06 |
| | Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-ISO 16649-2:2004 |
| | Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-ISO 4832:2007 |



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z
O.O.

Wydanie

2

Data wydania

16.01.2023

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU
ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085
Modlnica

| | | |
|---|--|---|
| | Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 21528-2:2017-08 |
| | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 6888-2:2022-03 |
| | Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-ISO 15214:2002 |
| Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - popłuczyny | Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06 |
| | Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 21528-2:2017-08 |
| | Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-ISO 15214:2002 |
| Woda do spożycia przez ludzi, woda na pływalni | Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 6222:2004 |
| | Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 6222:2004 |



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z
O.O.

Wydanie

2

Data wydania

16.01.2023

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU
ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085
Modlnica

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|--|--|--|
| Żywność¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością | Liczba drobnoustrojów² Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | Normy³ |
| 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 | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PN-EN ISO 7932:2005 |
| 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 | Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | ISO 21527-1:2008 |
| Wyroby garmażeryjne, przetwory zbożowe, przetwory owocowo-warzywne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, dodatki do żywności | Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | ISO 21527-2:2008 |
| Kawa i herbata, kakao, miód | Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | ISO 21527-2:2008 |
| Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny | Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | ISO 21527-1:2008 |



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z
O.O.

Wydanie

2

Data wydania

16.01.2023

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU
ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085
Modlnica

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|---|
| Żywność¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością | Obecność drobnoustrojów² Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | Normy³ Procedury badawcze⁴ |
| 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, słodycze i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe, dodatki do żywności | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25 g i/lub 25 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-EN ISO 11290-1:2017-07 |
| 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, słodycze i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25 g i/lub 25 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PB-02 wyd.6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIOKAR COMPASS <i>Listeria</i> Agar |
| Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-EN ISO 11290-1:2017-07 |
| | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PB-02 wyd. 6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIOKAR COMPASS <i>Listeria</i> Agar |



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z
O.O.

Wydanie

2

Data wydania

16.01.2023

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU
ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085
Modlnica

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|--|--|
| Żywność¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością | Obecność drobnoustrojów² Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | Normy³ Procedury badawcze⁴ |
| Żywność mrożona, wyroby garnażeryjne, 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, kawa i herbata, kakao, miód, słone przekąski, koncentraty spożywcze, orzechy, bakalie i suszone owoce | Obecność Salmonella spp. do 25 g i/lub 25 ml 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 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PB-01 wyd.6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD |
| Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny | Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 |
| | Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PB-01 wyd. 6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD |



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z
O.O.

Wydanie

2

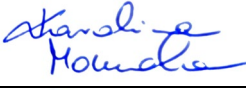

Data wydania

16.01.2023

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU
ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085
Modlnica

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|---|
| Woda¹ | Liczba drobnoustrojów² Metoda filtracji membranowej | Normy³ Procedury badawcze⁴ |
| Woda do spożycia przez ludzi, woda na pływalni | Liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej | PN-EN ISO 14189:2016-10 |
| | Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej | PN-EN ISO 9308-1:2014- 12+A1:2017-04 |
| | Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej | |
| | Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej | PN-EN ISO 7899-2:2004 |
| | Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej | PN-EN ISO 16266:2009 |
| | Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5 (pożywka A – BCYE) Procedura 7 (pożywka C – GVPC) | PN-EN ISO 11731:2017- 08+Ap1:2019-12 |
| | Liczba gronkowców koagulazo- dodatnich Metoda filtracji membranowej | PB-07 wyd. 2 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie metodyki PZH ZHK:2007 |

| CZYNNOŚĆ | STANOWISKO | PODPIS I DATA |
|-------------|------------------------------|--|
| OPRACOWAŁ | Pełnomocnik do spraw jakości | 16.01.2023  |
| ZATWIERDZIŁ | Kierownik Laboratorium | 16.01.2023  |

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