


**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 21 z/of 31.03.2025

 AB 1473	<p>Nazwa i adres / Name and address</p> <p>ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA Sp. z o. o.</p> <p>ul. Rubież 46E</p> <p>61-612 Poznań</p>
Kod identyfikacyjny / Identification code ^{*)}	Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:
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

^{*)} Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej www.pca.gov.pl /
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website 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

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

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Karma dla zwierząt domowych i pasza dla zwierząt	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
Elastyczny zakres akredytacji ^{1), 2), 3), 4), 5)}		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt ¹⁾ Woda ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (Petrifilm)	Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda probówkowa (hodowlana)	Normy ³⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy - popłuczyny Tusze zwierząt ¹⁾	Obecność specyficznego DNA drobnoustrojów ²⁾ Metoda real-time PCR	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾ Instrukcje producenta testów ⁵⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: - odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa	Procedury badawcze ⁴⁾
Woda ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy ³⁾
Powietrze	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda sedymentacyjna i zderzeniowa (impakcyjna)	Procedury badawcze ⁴⁾

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

5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w instrukcjach producenta testów

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

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica		
Elastyczny zakres akredytacji ^{1), 2), 3), 4)}		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Pasze	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Procedury badawcze ⁴⁾
Woda ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾
Woda mineralna, źródłana, stołowa	Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (Petrifilm)	Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda probówkowa (hodowlana)	Normy ³⁾
Żywność ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda probówkowa (hodowlana) z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: - odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa	Procedury badawcze ⁴⁾
Woda ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Powietrze	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda sedymentacyjna i zderzeniowa (impakcyjna)	Procedury badawcze ⁴⁾

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

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W WARSZAWIE ul. Krucza 13, 05-090 Rybie		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Surowe mleko i produkty z tego mleka Mleko poddane obróbce termicznej i produkty z tego mleka Surowe mięso i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC (z wyjątkiem mięsa drobiowego) Produkty mięsne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH (z wyjątkiem produktów z mięsa drobiowego) Surowe mięso drobiowe i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC Produkty z mięsa drobiowego ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Surowe ryby i owoce morza, ryby i owoce morza ready-to-cook RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH Świeże produkty roślinne (w tym owoce, warzywa, świeże przyprawy) Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba Listeria spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	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 β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+A1:2024-02
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09 z wył. pkt 9.5.

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W WARSZAWIE ul. Krucza 13, 05-090 Rybie		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Surowe mleko i produkty z tego mleka; Mleko poddane obróbce termicznej i produkty z tego mleka; Surowe mięso i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC (z wyjątkiem mięsa drobiowego); Produkty mięsne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH (z wyjątkiem produktów z mięsa drobiowego); Surowe mięso drobiowe i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC; Produkty z mięsa drobiowego ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH; Jaja i produkty jajeczne (pochodne); Surowe ryby i owoce morza, ryby i owoce morza ready-to-cook RTC (nieprzetworzone); Produkty rybne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH; Świeże produkty roślinne (w tym owoce, warzywa, świeże przyprawy); Przetworzone owoce i warzywa; Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt; Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze; Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe</p>	<p>Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>ISO 21527-1:2008</p>
<p>Produkty z mleka poddanego obróbce termicznej, Produkty mięsne gotowe do spożycia ready-to-eat i ready-to-reheat (RTE i RTRH) (z wyjątkiem produktów z mięsa drobiowego), Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia ready-to-eat i ready-to-reheat (RTE i RTRH), Przetwory jajeczne, Warzywa i owoce poddane obróbce termicznej, Suszone płatki, owoce, orzechy, warzywa, przyprawy, Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt; Czekolada, wyroby cukiernicze i piekarnicze, Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe</p>	<p>Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>ISO 21527-2:2008</p>

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W WARSZAWIE ul. Krucza 13, 05-090 Rybie		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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 Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba Listeria spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	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 β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+A1:2024-02
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-1:2008
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09 z wył. pkt 9.5.
	Liczba Escherichia coli w temperaturze 37°C Metoda płytkowa (Petrifilm)	Instrukcja producenta testu Petrifilm Neogen REC, data wydania 2024.01
	Liczba bakterii z grupy coli w temperaturze 37°C Metoda płytkowa (Petrifilm)	

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W WARSZAWIE ul. Krucza 13, 05-090 Rybie		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Karma dla zwierząt domowych i pasza dla zwierząt	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-2:2008
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-1:2008
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09 z wył. pkt 9.5.
Woda do spożycia przez ludzi	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 kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
Woda do spożycia przez ludzi, woda ciepła użytkowa	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

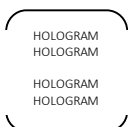
Wersja strony: A

LABORATORIUM SENSORYCZNE W POZNANIU ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne	Wygląd, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996
Owoce, warzywa, mieszanki warzywne i owocowe zamrożone	Przed przyrządzeniem: wygląd, barwa, konsystencja Po przyrządzeniu: zapach, smak, konsystencja Prosty test opisowy	PN-A-78608_1997P PN-A-75051_1990P
Napoje bezalkoholowe	Klarowność, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-79033:1985
Makarony	Przed przyrządzeniem: wygląd, barwa, zapach Po przyrządzeniu: wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-74130:1993
Przekąski słone Wyroby cukiernicze Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PB_S2 wyd. 1 z dnia 24.05.24
Żywność	Masa Zakres: 0,5 – 2000 g Metoda wagowa Zawartość składników [%] (zanieczyszczeń, szkodników) z obliczeń	PB_S1 wyd. 1 z dnia 24.05.24

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: 31.03.2025 r.