

**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 24 z/of 18.02.2026

 AB 1473	Nazwa i adres / Name and address ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA Sp. z o. o. ul. Rubież 46E 61-612 Poznań
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 10.12.2025 r. do 08.12.2029 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 10.12.2025 to 08.12.2029

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
Produkty gotowe do spożycia (RTE)	Testy obciążeniowe w zakresie oznaczania potencjału wzrostu <i>Listeria monocytogenes</i>	EURL Lm technical guidance document on challenge tests and durability studies for assessing shelf-life of ready-to-eat foods related to <i>Listeria monocytogenes</i> Version 4 of 1 July 2021 PN-EN ISO 20976-1:2019-05

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność^E Pasze^E Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością^E Tusze zwierząt^E Woda^E	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy Procedury badawcze
Żywność^E Pasze^E Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością^E Tusze zwierząt^E	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy Procedury badawcze
Żywność^E Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością^E	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (Petrifilm)	Procedury badawcze
Żywność^E	Obecność drobnoustrojów Metoda probówkowa (hodowlana)	Normy
Żywność^E Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością^E	Obecność drobnoustrojów Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy Procedury badawcze
Żywność^E Pasze^E Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością^E Tusze zwierząt^E	Obecność drobnoustrojów Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy Procedury badawcze
Żywność^E Pasze^E Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością^E Tusze zwierząt^E	Obecność specyficznego DNA drobnoustrojów Metoda real-time PCR	Normy Procedury badawcze Instrukcje producenta testów
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością^E: - odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów Metoda płytek kontaktowych	Procedury badawcze
Woda^E	Liczba drobnoustrojów Metoda filtracji membranowej	Normy
Powietrze^E	Liczba drobnoustrojów Metoda hodowlana	Procedury badawcze

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

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

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Karma dla zwierząt domowych i pasza dla zwierząt	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013- 12+Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	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+A1:2024-02
	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 drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-24 wyd. 1 z dn. 16.09.2025 r.
	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017- 10+A1:2023-08
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017- 04+A1:2020-09

Wersja strony: A

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

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

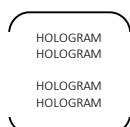
Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie lub na żądanie przez akredytowany podmiot.

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: 18.02.2026 r.