



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
Żywność ¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów ² Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³ Procedury badawcze ⁴
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	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
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+A1:2024-02
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-17 wyd. 1 z dn. 25.03.2024 r.
	Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN EN ISO 15213-1:2023-08
	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-24 wyd. 1 z dn. 16.09.2025 r.
	Liczba Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-27 wyd. 1 z dn. 22.10.2025 r.
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny	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
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-17 wyd. 1 z dn. 25.03.2024 r.



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
Żywność ¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów ² Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³ Procedury badawcze ⁴
(Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością) c.d.	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+A1:2024-02
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-24 wyd. 1 z dn. 16.09.2025 r.
	Liczba Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-27 wyd. 1 z dn. 22.10.2025 r.
Pasze	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Procedury badawcze ⁴
Karma dla zwierząt domowych i pasza dla zwierząt	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-17 wyd. 1 z dn. 25.03.2024 r.

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda ¹	Liczba drobnoustrojów ² Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³
Woda do spożycia przez ludzi, woda na pływalni	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 mineralna, źródłana, stołowa	Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Procedury badawcze ⁴
Woda mineralna, źródłana, stołowa	Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-18 wyd.1 z dn. 26.08.2024 r.



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
Żywność ¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów ² Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³
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	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-1:2008
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) Produkty z mięsa drobiowego ready to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Produkty rybne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH 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	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-2:2008



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
Żywność ¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów ² Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³
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, Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
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	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09 z wył. pkt 9.5.
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
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 Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10+A1:2023-08



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

Wydanie

10

Data wydania

02.03.2026

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
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: - wymaz - popłuczyny	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-1:2008
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09 z wył. pkt 9.5.
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (Petrifilm)	Procedury ³⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny	Liczba <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (Petrifilm)	PB-13 wyd.1 z dn. 01.08.2022 r.
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (Petrifilm)	PB-13 wyd.1 z dn. 01.08.2022 r.



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
Żywność ¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów ² Metoda probówkowa (hodowlana)	Normy ³
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 gronkowców koagulazo dodatnich Metoda probówkowa (hodowlana)	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny	Obecność gronkowców koagulazo dodatnich Metoda probówkowa (hodowlana)	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005



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
Żywność ¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów ² Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³ Procedury badawcze ⁴
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 <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.
	Obecność <i>Listeria spp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
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.
	Obecność <i>Listeria spp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07



LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

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

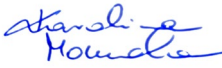
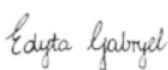
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów ² Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³ Procedury badawcze ⁴
Surowe mleko i produkty 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 Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-01 wyd.6 z dn. 01.10.2021 r.
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.
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów ² Metoda płytek kontaktowych	Procedury badawcze ⁴
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: - odcisk z powierzchni	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytek kontaktowych	PB-16 wyd.1 z dn. 14.11.2023 r.
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytek kontaktowych	PB-16 wyd.1 z dn. 14.11.2023 r.



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 koagulazododatnich Metoda filtracji membranowej	PB-07 wyd. 2 z dn. 25.11.2019 r.
Powietrze	Liczba drobnoustrojów² Metoda hodowlana	Procedury badawcze⁴
Powietrze	Liczba drożdży i pleśni Metoda hodowlana	PB-08 wyd. 3 z dn. 02.03.2026 r.
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda hodowlana	PB-08 wyd. 3 z dn. 02.03.2026 r.

CZYNNOŚĆ	STANOWISKO	PODPIS I DATA
OPRACOWAŁ	Pełnomocnik do spraw jakości	02.03.26 
ZATWIERDZIŁ	Koordynator Laboratorium	02.03.26 

¹ Dodawanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań² Dodawanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej³ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach.⁴ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez Laboratorium⁵ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w instrukcjach producenta testów.