


**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 15 z/of 05.01.2023

 <b>AB 1473</b>	<p>Nazwa i adres / Name and address</p> <p><b>ALS FOOD &amp; PHARMACEUTICAL POLSKA Sp. z o. o.</b></p> <p><b>ul. Rubież 46E</b></p> <p><b>61-612 Poznań</b></p>
<b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>1)</sup></b>	<b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b>
K/1, K/22, K/28, K/29, 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>1)</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> ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Surowe mleko i produkty z tego mleka;</b> <b>Mleko poddane obróbce termicznej i produkty z tego mleka;</b> <b>Surowe mięso i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC (z wyjątkiem mięsa drobiowego);</b> <b>Produkty mięsne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH (z wyjątkiem produktów z mięsa drobiowego);</b> <b>Surowe mięso drobiowe i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC;</b> <b>Produkty z mięsa drobiowego ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH;</b> <b>Jaja i produkty jajeczne (pochodne);</b> <b>Surowe ryby i owoce morza, ryby i owoce morza ready-to-cook RTC (nieprzetworzone);</b> <b>Produkty rybne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH;</b> <b>Świeże produkty roślinne (w tym owoce, warzywa, świeże przyprawy);</b> <b>Przetworzone owoce i warzywa;</b> <b>Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa;</b> <b>Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt;</b> <b>Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze;</b> <b>Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe</b>	Liczba Escherichia coli 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.
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b> <b>- wymaz</b> <b>- popłuczyny</b>	Liczba Escherichia coli 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.
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09
<b>Karma dla zwierząt domowych i pasza dla zwierząt</b>	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09

Wersja strony: A

<b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU</b> ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
Elastyczny zakres akredytacji <sup>1), 2), 3), 4)</sup>		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność <sup>1)</sup> Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt <sup>1)</sup> Woda <sup>1)</sup>	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup> Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt <sup>1)</sup>	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup>	Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda próbówkowa (hodowlana)	Normy <sup>3)</sup>
Żywność <sup>1)</sup> Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup> Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt <sup>1)</sup>	Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup> Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda immunoenzymatyczna	Procedury badawcze <sup>4)</sup>
Woda <sup>1)</sup>	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda filtracji membranowej	Normy <sup>3)</sup>

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 Oddział Kraków ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b> - wymaz - popłuczyny	Liczba Escherichia coli 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.
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność gronkowców koagulazododatnich Metoda próbówkowa hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
<b>Surowe mleko i produkty z tego mleka</b> <b>Mleko poddane obróbce termicznej i produkty z tego mleka</b> <b>Surowe mięso i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC (z wyjątkiem mięsa drobiowego)</b> <b>Produkty mięsne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH (z wyjątkiem produktów z mięsa drobiowego)</b> <b>Surowe mięso drobiowe i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC</b> <b>Produkty z mięsa drobiowego ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH</b> <b>Jaja i produkty jajeczne (pochodne)</b> <b>Surowe ryby i owoce morza, ryby i owoce morza ready-to-cook RTC (nieprzetworzone)</b> <b>Produkty rybne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH</b> <b>Świeże produkty roślinne (w tym owoce, warzywa, świeże przyprawy)</b> <b>Przetworzone owoce i warzywa</b> <b>Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa</b> <b>Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt</b> <b>Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze</b> <b>Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe</b>	Obecność gronkowców koagulazododatnich Metoda próbówkowa hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda próbówkowa hodowlana	PN-ISO 7251:2006

Wersja strony: B

<b>LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków</b> <b>ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica</b>		
Elastyczny zakres akredytacji <sup>1), 2), 3), 4)</sup>		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność <sup>1)</sup></b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b> <b>Woda <sup>1)</sup></b>	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy <sup>3)</sup>
<b>Żywność <sup>1)</sup></b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy <sup>3)</sup>
<b>Żywność <sup>1)</sup></b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
<b>Żywność <sup>1)</sup></b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>
<b>Woda <sup>1)</sup></b>	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda filtracji membranowej	Normy <sup>3)</sup> Procedury badawcze <sup>4)</sup>

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

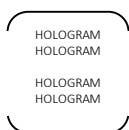
Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

## Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1473

Status zmian:

Numer strony	Aktualna wersja strony	Zastępuje wersję strony	Data zmiany
4/6	B	A	08.05.2023



Zatwierdzam status zmian  
**KIEROWNIK  
DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

**HANNA TUGI**  
dnia: 08.05.2023 r.