



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność<sup>1</sup></b> <b>Pasze</b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b> <b>Tusze zwierząt<sup>1</sup></b> <b>Woda<sup>1</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</b>	<b>Normy<sup>3</sup></b> <b>Procedury badawcze<sup>4</sup></b>
Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, 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, grzyby	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-03 wyd.5 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BOKAR COMPASS Listeria Agar
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 7937:2005
Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, 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, grzyby, słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych	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 Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych	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
Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodycze i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
Wyroby garmazeryjne, mleko i produkty mleczne, owoce i warzywa, przetwory owocowo-	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

warzywne, suplementy diety, napoje, mięso i produkty mięsne, ryby i produkty rybne, słodycze i wyroby cukiernicze, grzyby, przyprawy, przetwory zbożowe, żywność mrożona, rośliny strączkowe		
Dodatki do żywności	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 $\beta$ -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
	Liczba gronkowców koagulazo- dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 7937:2005
	Pasze: - karma dla zwierząt domowych	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)		PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06
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 bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba $\beta$ -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
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
Tusze zwierząt rzeźnych - wołowe i wieprzowe: - wymaz - wycinki	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
Woda do spożycia przez ludzi	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



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrob	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność<sup>1</sup></b> <b>Pasze</b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b> <b>Tusze zwierząt<sup>1</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</b>	<b>Normy<sup>3</sup></b> <b>Procedury badawcze<sup>4</sup></b>
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, grzyby	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
	Liczba <i>Campylobacter</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-03 wyd.5 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BLOKAR COMPASS <i>Listeria</i> Agar
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, suplementy diety, napoje, grzyby, przetwory zbożowe	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-1:2008
Przetwory zbożowe, jaja i produkty jajeczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, przyprawy, suplementy diety, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory owocowo-warzywne, tłuszcze roślinne i zwierzęce, słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-2:2008
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, napoje, grzyby, zioła, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, napoje, grzyby, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12+AC:2014-04+A1:2022-06
Dodatki do żywności	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-1:2008
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-2:2008
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
Pasze: - karma dla zwierząt	Liczba drożdży i pleśni 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
	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: - wymaz	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
Tusze drobiowe: - wycinki	Liczba <i>Campylobacter</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
Mięso i przetwory mięsne	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas</i> sp.	PN-EN ISO 13720:2010



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność <sup>1</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2</sup></b> <b>Metoda próbówkowa (hodowlana)</b>	<b>Normy <sup>3</sup></b>
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, grzyby, słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze	Obecność bakterii z grupy coli Metoda próbówkowa (hodowlana)	PN-ISO 4831:2007
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda próbówkowa (hodowlana)	PN-ISO 7251:2006
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, słodycze i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda próbówkowa hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Dodatki do żywności	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda próbówkowa hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

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>Obecność drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Normy<sup>3</sup></b> <b>Procedury badawcze<sup>4</sup></b>
Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, 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, grzyby	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 BOKAR COMPASS <i>Listeria</i> Agar
Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, napoje, grzyby, zioła, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy	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 garmazeryjne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, mięso i produkty mięsne	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25 g i/lub 25 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-04 wyd. 3 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BIORAD Rapid L. mono
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
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny	Obecność <i>Listeria</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	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 BOKAR COMPASS <i>Listeria</i> Agar



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność <sup>1</sup></b> <b>Pasze</b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b> <b>Tusze zwierząt <sup>1</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</b>	<b>Procedury badawcze <sup>3</sup></b> <b>Normy <sup>4</sup></b>
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, grzyby, słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych	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
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodycze i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, napoje, grzyby, słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych	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
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, grzyby	Obecność Salmonella spp. Do 25 g i/lub 25 ml; w 50 g i/lub 50 ml; 65 g i/lub 65 ml; 100 g i/lub 100 ml; 125 g i/lub 125 ml; 250 g i/lub 250 ml; 325 g i/lub 325 ml; 350 g i/lub 350 ml; 375 g i/lub 375 ml; 750 g i/lub 750 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
Dodatki do żywności	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



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Mięso i produkty mięsne	Obecność Salmonella Enteritidis do 25 g i/lub 25 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09+ PB-06 wyd. 3 z dn. 21.10.2020 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o.
	Obecność Salmonella Typhimurium do 25 g i/lub 25 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09+ PB-06 wyd. 3 z dn. 21.10.2020 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o.
Pasze: - karma dla zwierząt	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
Tusze drobiowe: - wycinki	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
	Obecność Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09+ PB-06 wyd. 3 z dn. 21.10.2020 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o.
	Obecność Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09+ PB-06 wyd. 3 z dn. 21.10.2020 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o.
Tusze zwierząt rzeźnych (wołowe i wieprzowe): - wymaz	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09





## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność<sup>1</sup></b> <b>Pasze</b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	<b>Obecność drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda immunoenzymatyczna</b>	<b>Procedury badawcze<sup>4</sup></b>
Surowe mleko i produkty z mleka surowego; Mleko poddane obróbce termicznej i produkty z tego mleka, Surowe mięso i wyroby z mięsa surowego RTC (z wyjątkiem mięsa drobiowego), Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE i RTRH), Surowe mięso drobiowe i wyroby RTC, Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia (RTE i RTRH), Jajka i przetwory jajeczne, Surowe ryby i wyroby z surowych ryb RTC, owoce morza, Produkty z ryb gotowe do spożycia (RTE i RTRH), Świeże produkty i owoce, Warzywa i owoce poddane obróbce termicznej, Suszone płatki, owoce, orzechy, warzywa, przyprawy, Preparaty dla niemowląt, Czekolada, wyroby cukiernicze i piekarnicze, Żywność złożona, dania gotowe	Obecność Listeria spp. do 25 g/ 25 ml Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-12 wyd.2 z dn. 27.06.2022 r. na podstawie instrukcji producenta Solus Scientific Solutions Ltd: Solus Listeria ELISA
	Obecność Salmonella spp. do 25 g/ 25 ml Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-10 wyd.2 z dn. 27.06.2022 r. na podstawie instrukcji producenta Solus Scientific Solutions Ltd: Solus Salmonella ELISA
	Obecność Salmonella spp. do 25 g/ 25 ml Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-11 wyd.3 z dn. 27.06.2022 r. na podstawie instrukcji producenta Solus Scientific Solutions Ltd: Solus One Salmonella
Pasze: - karma dla zwierząt	Obecność Salmonella spp. do 25 g Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-10 wyd.2 z dn. 27.06.2022 r. na podstawie instrukcji producenta Solus Scientific Solutions Ltd: Solus Salmonella ELISA
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny	Obecność Salmonella spp. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-10 wyd.2 z dn. 27.06.2022 r. na podstawie instrukcji producenta Solus Scientific Solutions Ltd: Solus Salmonella ELISA
	Obecność Listeria spp. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)	PB-12 wyd.2 z dn. 27.06.2022 r. na podstawie instrukcji producenta Solus Scientific Solutions Ltd: Solus Listeria ELISA



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

Wydanie

3

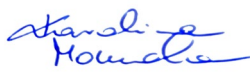

Data wydania

22.05.2023

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Woda<sup>1</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda filtracji membranowej</b>	<b>Normy<sup>3</sup></b>
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 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 Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/l Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5 (pożywka A – BCYE) Procedura 7 (pożywka C – GVPC)	PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12

CZYNNOŚĆ	STANOWISKO	PODPIS I DATA
OPRACOWAŁ	Pełnomocnik do spraw jakości	22.05.2023 
ZATWIERDZIŁ	Kierownik Laboratorium	22.05.2023 

<sup>1</sup> Dodawanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań

<sup>2</sup> Dodawanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody techniki badawczej

<sup>3</sup> Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach.

<sup>4</sup> Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium.