

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO****Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki
ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - płytki kontaktowe (powierzchnie) - płytki agarowe (powietrze)	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: - płytki kontaktowe (powierzchnie)	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: - płytki agarowe (powietrze)	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018
	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością i kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾
Mięso i produkty mięsne	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Mleko i produkty mleczne	Liczba <i>Listeria</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne.	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
Pieczynki i wyroby piekarskie	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-2:2001; PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004
Ryby i przetwory rybne	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
Słodycze i wyroby cukiernicze	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody niższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
Nasiona	Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-86034-10:1993
Zboża i przetwory zbożowe		
Żywność mrożona		
Wyroby garmażeryjne		
Pasze		
Suplementy diety,		
Jaja i produkty jajeczne		
Kawa, herbata, kakao		
Koncentraty spożywcze		
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne,		
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu		

THE LIST OF ACTIVITIES CARRIED OUT WITHIN THE FLEXIBLE SCOPE OF ACCREDITATION
**Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki
ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki**

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from food production areas as well as food trade E8:H21 - contact plates (surfaces) - agar plates (air)	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Environmental samples from food production areas as well as food trade - contact plates (surfaces)	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
	Number of Enterobacteriaceae Colony count technique	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Environmental samples from food production areas as well as food trade: - agar plates (air)	Number of microorganisms Colony count technique	PB-262 ed. II of 14.12.2018
	Number of yeasts and moulds Colony count technique	PB-262 ed. II of 14.12.2018
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (spread plate method)	Standardized methods ³⁾
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Number of <i>Listeria monocytogenes</i> Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Number of <i>Listeria</i> spp. Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
	Number of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other strains) Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 6888-2:2001; PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004
	Number of presumptive <i>Bacillus cereus</i> Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
	Number of yeasts and moulds in products with a water activity greater than 0.95 Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	Number of yeasts and moulds in products with a water activity lower than or equal to 0.95 Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 21527-2:2009
	Number of enterococci Colony count technique (spread plate method)	PN-A-86034-10:1993



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Liczba <i>Campylobacter</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością i kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba <i>Listeria</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-2:2001; PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004
	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 w określonej objętości popłuczyn Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obrotu kosmetyków : - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk Woda ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 7937:2005
	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15213:2005
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7954:1999
	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-A-75052-05:1990 p. 2.3

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Meat and meat products	Number of Campylobacter spp Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
Meat and meat products Ready-made culinary products	Number of presumptive Pseudomonas spp. Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 13720:2010
Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Number of Listeria monocytogenes Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Number of Listeria spp. Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 6888-2:2001; PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004
	Number of yeasts and moulds in products with a water activity greater than 0.95 Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	Number of yeasts and moulds in products with a water activity greater than 0.95 in particular volume of washings Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from the cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands Water ¹⁾	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (pour plate method)	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of coliforms Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 16649-2:2004
	Number of Enterobacteriaceae Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of Clostridium perfringens Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 7937:2005
	Number of spores sulphate (IV)-reducing anaerobic bacteria Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15213:2005
	Number of mesophilic lactic acid bacteria Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15214:2002
	Number of yeasts and moulds Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 7954:1999
	Number of aerobic mesophilic microorganisms Colony count technique (pour plate method)	PN-A-75052-05:1990 p. 2.3



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych, Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Mleko i produkty mleczne	Liczba drobnoustrojów tlenowych termofilnych, Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne.	Liczba przetrwalników tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Pieczywo i wyroby piekarskie	Liczba przetrwalników tlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Ryby i przetwory rybne	Liczba drobnoustrojów beztlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Słodycze i wyroby cukiernicze	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Nasiona	Liczba drobnoustrojów beztlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Zboża i przetwory zbożowe	Liczba drobnoustrojów beztlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Żywność mrożona	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
Wyroby garmażeryjne	Liczba drobnoustrojów beztlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Pasze	Liczba przetrwalników beztlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Kawa, herbata, kakao	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Koncentraty spożywcze	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne,	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Mleko i produkty mleczne	Liczba drobnoustrojów termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-86034-05:1993
	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 6611:2007
Pasze i materiały paszowe	Ogólna liczba grzybów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-R-64791:1994
Soki i koncentraty owocowe i warzywne	Liczba termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących powodujących psucie (Alicyclobacillus spp) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU Met. Nr 12 (2019)
Próbki środowiskowe z obrotu kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa posiew wgłębnny	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba drobnoustrojów w 30°C w określonej objętości popłuczynach Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/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 pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 6611:2007
Woda do spożycia	Liczba mikroorganizmów w 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
Woda na pływalniach	Liczba mikroorganizmów w 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
Woda		
Woda powierzchniowa		

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Number of aerobic mesophilic Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of aerobic thermophilic Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of aerobic mesophilic spore Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of aerobic thermophilic spore Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of mesophilic anaerobic bacteria Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of thermophilic anaerobic bacteria Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of anaerobic mesophilic spore Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of anaerobic thermophilic spore Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
Milk and dairy products	Number of thermophilic microorganisms Colony count technique (pour plate method)	PN-A-86034-05:1993
	Number of yeasts and moulds Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 6611:2007
Feed and feed materials	Number of fungi Colony count technique (pour plate method)	PN-R-64791:1994
Fruit and vegetable juices and concentrates	Number of Spore-forming Thermo- Acidophilic Spoilage bacteria (Alicyclobacillus spp) Colony count technique (pour plate method)	IFU Met. Nr 12 (2019)
Environmental samples from the cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of microorganisms at 30°C in particular volume of washings Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of coliforms Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 16649-2:2004
	Number of Enterobacteriaceae Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of yeasts and moulds Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 6611:2007
Drinking water Pool water Water Surface water	Number of microorganisms at 36°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6222:2004
	Number of microorganisms at 22°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6222:2004



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba drobnoustrojów w 30°C w określonej objętości popłuczynach Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/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 pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 6611:2007
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością - wycinki z tusz zwierząt rzeźnych	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from food production areas as well as food trade ¹⁾	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (pour plate method)	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Environmental samples from food production areas as well as food trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of microorganisms at 30°C in particular volume of washings Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of coliforms Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 16649-2:2004
	Number of Enterobacteriaceae Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of yeasts and moulds Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 6611:2007
	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
Environmental samples from food production areas as well as food trade: - fragments from carcasses of slaughter animals	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Number of Enterobacteriaceae Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Environmental samples from food production areas as well as food trade: -swab from carcasses of slaughter animals	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of Enterobacteriaceae Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Mięso i produkty mięsne	Obecność bakterii z grupy coli	PN-ISO 4831:2007
Mleko i produkty mleczne	Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne.	Obecność Listeria spp. do 25g do 25ml	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
Pieczywo i wyroby piekarskie	Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
Ryby i przetwory rybne	Obecność Listeria monocytogenes do 25g do 25ml	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
Słodycze i wyroby cukiernicze	Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie	Obecność Enterobacteriaceae do 10g do 10ml	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Nasiona	Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
Zboża i przetwory zbożowe	Wykrywanie chorobotwórczych Yersinia enterocolitica do 25g do 25ml	PN-EN ISO 10273:2017-06
Żywność mrożona	Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
Wyroby garmażeryjne		
Pasze		
Suplementy diety,		
Jaja i produkty jajeczne		
Kawa, herbata, kakao		
Koncentraty spożywcze		
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne,		
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu		
Soki, napoje owocowe, koncentraty, herbaty	Wykrywanie termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących powodujących psucie (Alicyclobacillus spp) do 10g do 10ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Met. Nr 12 (2019)
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością i kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością i kosmetyków:	Obecność bakterii z grupy coli	PN-ISO 4831:2007
- wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem	Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
- wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed	Presence of microorganisms ²⁾ Culturing method with biochemical confirmation	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Presence of coliforms Culturing method with biochemical confirmation Presence of Listeria spp. to 25g to 25ml Culturing method with biochemical confirmation Presence of Listeria monocytogenes to 25g to 25ml Culturing method with biochemical confirmation Presence of Enterobacteriaceae to 10g to 10ml Culturing method with biochemical confirmation Presence of pathogenic Yersinia enterocolitica to 25g to 25ml Culturing method with biochemical confirmation	PN-ISO 4831:2007 PN-EN ISO 11290-1: 2017-07 PN-EN ISO 11290-1: 2017-07 PN-EN ISO 21528-1:2017-08 PN-EN ISO 10273:2017-06
Juices, fruit drinks, concentrates, teas	Presence of Spore-forming Thermo- Acidophilic Spoilage bacteria (Alicyclobacillus spp) to 10g to 10ml Culturing method with biochemical confirmation	IFU Met. Nr 12 (2019)
Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical confirmation	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of coliforms Culturing method with biochemical confirmation Presence of Listeria spp. Culturing method with biochemical confirmation Presence of Listeria monocytogenes Culturing method with biochemical confirmation Presence of Enterobacteriaceae Culturing method with biochemical confirmation	PN-ISO 4831:2007 PN-EN ISO 11290-1: 2017-07 PN-EN ISO 11290-1: 2017-07 PN-EN ISO 21528-1:2017-08



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obrotu kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk Próbki pobrane na etapie produkcji pierwotnej: - próbki kału (zwierzęcego) - wymazy podeszwowe	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmazeryjne Pasze Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. do 25g, 750g do 25ml, 750ml Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi Obecność Salmonella Enteritidis. do 25g do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem serologicznym Obecność Salmonella Typhimurium do 25g do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014 PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Próbki środowiskowe z obrotu kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi Obecność Salmonella Enteritidis. Metoda hodowlana z potwierdzeniem serologicznym Obecność Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014 PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from the cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands Samples taken at the primary production stage: - animal stool samples - plantar swabs	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical and serological confirmation	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Presence of Salmonella spp. to 25g, 750g to 25ml, 750ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Presence of Salmonella Enteritidis to 25g to 25ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Presence of Salmonella Typhimurium to 25g to 25ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Environmental samples from the cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Presence of Salmonella Enteritidis Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Presence of Salmonella Typhimurium Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki pobrane na etapie produkcji pierwotnej: - próbki kału zwierzęcego	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. do 25g do 25ml Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Obecność Salmonella Enteritidis. do 25g do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Obecność Salmonella Typhimurium do 25g do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Próbki pobrane na etapie produkcji pierwotnej: - wymazy podszewowe	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Obecność Salmonella Enteritidis. Metoda hodowlana z potwierdzeniem serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Obecność Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością¹⁾	Obecność drobnoustrojów²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy³⁾ Procedury badawcze⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Obecność Salmonella Enteritidis. Metoda hodowlana z potwierdzeniem serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Obecność Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Samples taken at the primary production stage: - animal stool samples	Presence of Salmonella spp. to 25g to 25ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Presence of Salmonella Enteritidis to 25g to 25ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Presence of Salmonella Typhimurium to 25g to 25ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Samples taken at the primary production stage: - plantar swabs	Presence of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Presence of Salmonella Enteritidis Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Presence of Salmonella Typhimurium Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Environmental samples from areas of food production and food trade¹⁾	Presence of microorganism²⁾ Culturing method with biochemical and serological confirmation	Standardized methods³⁾ In-house test procedure⁴⁾
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Presence of Salmonella Enteritidis Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Presence of Salmonella Typhimurium Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Environmental samples from areas of food production and food trade - swabs from carcasses of slaughter animals	Presence of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Mięso i produkty mięsne	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. do 10g, do 25g do 10ml, do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością i kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością i kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Żywność ¹⁾ Pasze	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Mięso i produkty mięsne	Obecność <i>Escherichia coli</i>	PN-ISO 7251:2006
Mleko i produkty mleczne	Metoda hodowlana z próbówkowa potwierdzeniem biochemicznym	
Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne.	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
Pieczywo i wyroby piekarskie	Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	
Ryby i przetwory rybne	Obecność i miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych	PN-A-75052-10:1990
Słodycze i wyroby cukiernicze	Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	
Przyprawy, surowce		
i przetwory zielarskie		
Nasiona		
Zboża i przetwory zbożowe		
Żywność mrożona		
Wyroby garmażeryjne		
Pasze		
Suplementy diety,		
Jaja i produkty jajeczne		
Kawa, herbata, kakao		
Koncentraty spożywcze		
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne,		
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu		
Pasze i materiały paszowe	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Meat and meat products	Presence of Campylobacter spp. to 10 g, 25g to 10ml, 25ml Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of Campylobacter spp. Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Food ¹⁾ Feed	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method test-tube with biochemical confirmation	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Meat and meat products	Presence of Escherichia coli	PN-ISO 7251:2006
Milk and dairy products	Culturing method test-tube with biochemical confirmation	
Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products	Presence of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
Bread and bakery products	Culturing method test-tube with biochemical confirmation	
Fish and fishery products	Presence of mesophilic anaerobic sporeforming bacteria	PN-A-75052-10:1990
Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations	Culturing method test-tube with biochemical confirmation	
Seeds		
Cereals and cereal products		
Frozen products		
Ready-made culinary products, Feeds		
Nutritional supplements		
Eggs and eggs products		
Coffee, tea, cocoa		
Food concentrates		
Oils, animal fats and vegetable oils		
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content		
Feed and feed materials	Presence of anaerobic sporeforming bacilli Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-R-64791:1994



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością i kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością i kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
Żywność ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana	Procedury badawcze ⁴⁾
Soki i napoje owocowe, warzywa, owoce i ich przetwory	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) do 100g Metoda hodowlana	PB-415 wyd. 2 z dn. 03.10.2022
	Obecność drożdży i pleśni do 100g Metoda hodowlana	PB-415 wyd. 2 z dn. 03.10.2022
Żywność ¹⁾	Naibardziej prawdopodobna liczba gronkowców chorobotwórczych (koagulazododatnich) Metoda NPL	PN-EN ISO 6888-3 ⁶⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmazeryjne Pasze Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkohol	Najbardziej prawdopodobna liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda NPL, próbówkowa	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method test-tube with biochemical confirmation	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Presence of Escherichia coli Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006
Food ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method	In-house test procedure ⁴⁾
Juices and fruit drinks, vegetables, fruits and their products	Presence of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) to 100g Culturing method	PB-415 ed. 2 of 03.10.2022
	Presence of yeasts and moulds to 100g Culturing method	PB-415 ed. 2 of 03.10.2022
Food ¹⁾	Most probable number of pathogenic staphylococci (coagulase positive) Tube fermentation technique MPN	PN-EN ISO 6888-3 ⁶⁾
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Most probable number of coagulase positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Tube fermentation technique MPN	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Metoda NPL	PN-ISO 7251 ⁶⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Metoda NPL, próbówkowa	PN-ISO 7251:2006
Żywność ¹⁾	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli Metoda NPL	PN-EN ISO 4831 ⁶⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli Metoda NPL, próbówkowa	PN-EN ISO 4831:2007



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾	Most probable number Escherichia coli Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 7251 ⁶⁾
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations, Seeds Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Most probable number of Escherichia coli Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 7251:2006
Food ¹⁾	Most probable number of coliforms Tube fermentation technique MPN	PN-EN ISO 4831 ⁶⁾
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Most probable number of coliform Tube fermentation technique MPN	PN-EN ISO 4831:2007



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Soki i koncentraty owocowe i warzywne	Liczba Alicyclobacillus spp. prawdopodobnie powodujące psucie Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Metoda Nr 12 ⁶⁾
Soki i koncentraty owocowe i warzywne	Liczba termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących powodujących psucie (Alicyclobacillus spp) Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Met. Nr 12 (2019)
Żywność ¹⁾	Obecność bakterii chorobotwórczych ²⁾ Metoda immunoenzymatyczna fluorescencyjna (ELFA)	PB-420 ⁵⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmazeryjne Pasze Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Obecność Listeria monocytogenes - Test LMO-2 - 48h do 25g do 25ml Metoda immunoenzymatyczna fluorescencyjna (ELFA) Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. - Test SLM- 48h do 25g, do 375g do 25ml, do 375ml Metoda immunoenzymatyczna fluorescencyjna (ELFA) Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. – Test SPT- 24h do 25g, do 375g do 25ml, do 375ml Metoda immunoenzymatyczna fluorescencyjna (ELFA)	PB-420 wyd. 2 z dn. 03.10.2022 Opracowana na podstawie instrukcji producenta mini Vidas blue PB-420 wyd. 2 z dn. 03.10.2022 Opracowana na podstawie instrukcji producenta mini Vidas blue PB-420 wyd. 2 z dn. 03.10.2022 Opracowana na podstawie instrukcji producenta mini Vidas blue
Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność bakterii chorobotwórczych ²⁾ Metoda immunoenzymatyczna fluorescencyjna (ELFA)	PB-420 ⁵⁾
Próbki środowiskowe -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność Listeria monocytogenes - Test LMO-2 -48h Metoda immunoenzymatyczna fluorescencyjna (ELFA) Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Test SLM- 48h Metoda immunoenzymatyczna fluorescencyjna (ELFA)	PB-420 wyd. 2 z dn. 03.10.2022 Opracowana na podstawie instrukcji producenta mini Vidas blue PB-420 wyd. 2 z dn. 03.10.2022 Opracowana na podstawie instrukcji producenta mini Vidas blue
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Test SLM- 48h Metoda immunoenzymatyczna fluorescencyjna (ELFA)	PB-420 wyd. 2 z dn. 03.10.2022 Opracowana na podstawie instrukcji producenta mini Vidas blue

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Fruit and vegetable juices and concentrates	Number of Alicyclobacillus spp probably spoilage Membrane filtration method with biochemical confirmation	IFU Method No. 12 ⁶⁾
Fruit and vegetable juices and concentrates	Number of Spore-forming Thermo- Acidophilic Spoilage bacteria (Alicyclobacillus spp) Membrane filtration method with biochemical confirmation	IFU Met. No. 12 (2019)
Food ¹⁾	Presence of pathogenic bacteria ²⁾ Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ⁵⁾
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Presence of Listeria monocytogenes - Test LMO-2 -48h to 25g to 25ml Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
	Presence of Salmonella spp. - Test SLM- 48h. to 25g, 375g to 25ml, 375ml Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
	Presence of Salmonella spp. - Test SPT- 24h. to 25g, 375g to 25ml, 375ml Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed.2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
Environmental samples ¹⁾	Detection of pathogenic bacteria ²⁾ Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ⁵⁾
Environmental samples - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of Listeria monocytogenes - Test LMO-2 -48h Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
	Presence of Salmonella spp. Test SLM- 48h Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
Surfaces in the food industry environment - swabs from carcasses of slaughter animals	Presence of Salmonella spp. Test SLM- 48h Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy ³⁾
Woda do spożycia Woda na pływalniach Woda Woda powierzchniowa	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
Woda do spożycia Woda na pływalniach Woda Woda powierzchniowa	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich. (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda filtracji membranowej	PN-Z-11001-3:2000

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

- ¹⁾ Dodawanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- ²⁾ Dodawanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- ³⁾ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach
- ⁴⁾ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium
- ⁵⁾ Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium
- ⁶⁾ Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Water ¹⁾	Number of microorganism ²⁾ Membrane filtration method	Standardized methods ³⁾
Drinking water	Number of coliforms	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
Pool water	Membrane filtration method	
Water	Number of Escherichia coli	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
Surface water	Membrane filtration method	
	Number of fecal enterococci	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Membrane filtration method	
	Number of the spores of sulfite reducing anaerobes (clostridia)	PN-EN 26461-2:2001
	Membrane filtration method	
	Number of Pseudomonas aeruginosa	PN-EN ISO 16266:2009
	Membrane filtration method	
Drinking water	Number of Clostridium perfringens (including spores)	PN-EN ISO 14189:2016-10
Pool water	Membrane filtration method	
Water		
Surface water	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	PN-Z-11001-3:2000
	Membrane filtration method	

Within the flexible scope of accreditation, it is allowed:

- ¹⁾ Adding the subject of research within a group of subjects
- ²⁾ Adding the examined feature within the subject / groups of subjects and methods (research techniques)
- ³⁾ Applying updated and implemented new methods described in the standardized methods
- ⁴⁾ Applying updated and implemented new methods described in-house test procedures
- ⁵⁾ Applying updated methods described in-house test procedures
- ⁶⁾ Applying updated methods described in the standardized methods