



LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

**Pracownia Mikrobiologii Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustroju ²⁾ Metoda PCR, System Bax	Procedury badawcze ³⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie 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	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes – 24 h Metoda PCR, system BAX	PB-106 wyd. II z dn. 16.11.2010
	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda PCR, system BAX	PB-60 wyd. IV z dn. 09.04.2018
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes - 48h Metoda PCR, system BAX	PB-61 wyd. III z dn. 06.12.2015
	Obecność specyficznego DNA dla Escherichia coli O157:H7 Metoda PCR, system BAX	PB-261 wyd. I z dn. 03.02.2014
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes – 24 h Metoda PCR, system BAX	PB-106 wyd. II z dn. 16.11.2010
	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda PCR, system BAX	PB-60 wyd. IV z dn. 09.04.2018
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes - 48h Metoda PCR, system BAX	PB-61 wyd. III z dn. 06.12.2015



THE LIST OF ACTIVITIES CARRIED OUT WITHIN THE FLEXIBLE SCOPE OF ACCREDITATION

**Microbiology Laboratory Tychy
Goździków 1, 43-100 Tychy**

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Presence of specific DNA for tested microorganism ²⁾ PCR method, Bax System	In-house test procedure ³⁾
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Fish and fishery products	Presence of specific DNA for Listeria monocytogenes - 24 h PCR method, Bax System	PB-106 ed. II of 16.11.2010
Sweets and sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feed	Presence of specific DNA for Salmonella spp. PCR method, Bax System	PB-60 ed. IV of 09.04.2018
Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils	Presence of specific DNA for Listeria monocytogenes - 48 h PCR method, Bax System	PB-61 ed. III of 06.12.2015
	Presence of specific DNA for Escherichia coli O157:H7 PCR method, Bax System	PB-261 ed. I of 03.02.2014
Environmental samples from areas of food production and food trade	Presence of specific DNA for Listeria monocytogenes - 24 h PCR method, Bax System	PB-106 ed. II of 16.11.2010
- Environmental samples of defined surfaces	Presence of specific DNA for Salmonella spp. PCR method, Bax System	PB-60 ed. IV of 09.04.2018
- Environmental samples of undefined surfaces	Presence of specific DNA for Listeria monocytogenes - 48 h PCR method, Bax System	PB-61 ed. III of 06.12.2015



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością ¹⁾ Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodczyce i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie 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	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Liczba drobnoustrojów beztlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Liczba drobnoustrojów beztlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Liczba przetrwalników bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Liczba drożdży i pleśni 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 PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019 PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019 PN-ISO 4832:2007 PN-ISO 16649-2:2004 PN-EN ISO 21528-2:2017-08 PN-EN ISO 7937:2005 PN-ISO 15213:2005 PN-ISO 15213:2005 PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009 PN-ISO 15214:2002 PN-ISO 7954:1999

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾ Drinking water, surface water, swimming pool water	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (pour plate method)	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Fish and fishery products Sweets and sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feed Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils	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 anaerobic mesophilic bacteria Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of anaerobic thermophilic bacteria Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	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 sulphate (IV)-reducing anaerobic bacteria Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15213:2005
	Number of spores sulphate (IV)-reducing anaerobic bacteria Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15213:2005
	Number of yeasts and moulds in products with a water activity greater than 0.95 Colony count technique (pour 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 (pour plate method)	PN-ISO 21527-2:2009
	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



HAMILTON

GRUPA HAMILTON

Strona/stron 5 z 32

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie 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	Liczba przetrwalników tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba przetrwalników tlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba przetrwalników beztlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych, Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba drobnoustrojów tlenowych termofilnych, Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu, piwo	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 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 Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 7937:2005
	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
	Liczba przetrwalników bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005



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, Fish and fishery products Sweets and sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feed Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils	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)	
	Number of anaerobic mesophilic spore Colony count technique (pour plate method)	
	Number of anaerobic thermophilic spore Colony count technique (pour plate method)	
	Number of aerobic mesophilic bacteria Colony count technique (pour plate method)	
	Number of aerobic thermophilic bacteria Colony count technique (pour plate method)	
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content, beer	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 sulphate (IV)-reducing anaerobic bacteria 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



HAMILTON

GRUPA HAMILTON

Strona/stron 7 z 32

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu, piwo	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba przetrwalników tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba przetrwalników tlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba przetrwalników beztlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba drobnoustrojów beztlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba drobnoustrojów beztlenowych termofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych, Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba drobnoustrojów tlenowych termofilnych, Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
Wino, cydr	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 drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	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 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 Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 16649-2:2004
	Liczba pleśni i drożdży w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	PN-ISO 7954:1999
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content, beer	Number of yeasts and moulds in products with a water activity greater than 0.95 Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	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 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 anaerobic mesophilic bacteria Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of anaerobic thermophilic bacteria Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of aerobic mesophilic bacteria Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of aerobic thermophilic bacteria Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of mesophilic lactic acid bacteria Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15214:2002
Wine, cider	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 yeasts and moulds in products with a water activity greater than 0.95 Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	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 Enterobacteraceae Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of Escherichia coli Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 16649-2:2004
	Number of yeasts and moulds in products with a water activity greater than 0.95 Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	Number of yeasts and moulds Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 7954:1999
	Number of mesophilic lactic acid bacteria Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15214:2002



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów 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 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
Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	Liczba mikroorganizmów w 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba mikroorganizmów w 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ⁴⁾
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	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 bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Liczba drożdży w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from areas of food production and 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 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of Enterobacteraceae Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Drinking water, surface water, swimming pool water, 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
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (pour plate method)	Standardized method ⁴⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	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 Enterobacteraceae Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Number of moulds in products with a water activity greater than 0.95 Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	Number of yeasts in products with a water activity greater than 0.95 Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21527-1:2009



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze 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 spp.</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Liczba <i>Campylobacter spp.</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
Ryby i przetwory rybne	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2001; PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-1:2022-03
Słodycze i wyroby cukiernicze	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
Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
Zboża i przetwory zbożowe	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Żywność mrożona	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
Wyroby garmazeryjne	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas spp.</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
Pasze	Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-86034-10:1993
Suplementy diety	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Jaja i produkty jajeczne	Liczba <i>Listeria spp.</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Kawa, herbata, kakao	Liczba <i>Campylobacter spp.</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
Koncentraty spożywcze	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	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
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu, piwo	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba <i>Listeria spp.</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba <i>Campylobacter spp.</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
	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
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (spread plate method)	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Fish and fishery products Sweets and sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feed Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils	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
	Number of <i>Campylobacter</i> spp. Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
	Number of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 6888-1:2001; PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-1:2022-03
	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
	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 presumptive <i>Pseudomonas</i> spp. Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 13720:2010
	Number of enterococci Colony count technique (spread plate method)	PN-A-86034-10:1993
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content, beer	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
	Number of <i>Campylobacter</i> spp. Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
	Number of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
	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
	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



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2001; PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-1:2022-03
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1 ⁵⁾
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana próbkowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie 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	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbkowa	PN-ISO 4831:2007



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 6888-1:2001; PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-1:2022-03
	Number of Listeria monocytogenes Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Number of presumptive Bacillus cereus Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 6888-1 ⁵⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Colony count technique, spread plate method	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method test-tube	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Fish and fishery products Sweets and sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feed Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils	Presence of coliforms Culturing method test-tube	PN-ISO 4831:2007

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu, piwo	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831:2007
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831:2007
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831 ⁵⁾
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831:2007
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmazeryjne Pasze Suplementy diety Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym Obecność przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006 PN-EN ISO 21528-1:2017-08 PN-EN ISO 21871:2007 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
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content, beer	Presence of coliforms Culturing method test-tube	PN-ISO 4831:2007
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of	Presence of coliforms Culturing method test-tube	PN-ISO 4831:2007
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method test-tube	PN-ISO 4831 ⁵⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of coliforms Culturing method test-tube	PN-ISO 4831:2007
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method test-tube with biochemical confirmation	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Fish and fishery products Sweets and sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feed Dietary supplements, Egg and egg products	Presence of Escherichia coli Culturing method test-tube with biochemical confirmation Presence of Enterobacteriaceae Culturing method test-tube with biochemical confirmation Presence of presumptive Bacillus cereus Culturing method test-tube with biochemical confirmation Presence of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006 PN-EN ISO 21528-1:2017-08 PN-EN ISO 21871:2007 PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu, piwo	Obecność <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
Przetwory owocowe, warzywne i warzywno – mięsne	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-75052-10:1990
	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych redukujących siarczany (IV) Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-75052-10:1990
Mięso i przetwory mięsne	Obecność <i>Clostridium botulinum</i> Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Obecność <i>Escherichia coli</i> w określonej objętości popłuczyn Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content, beer	Presence of Escherichia coli Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006
	Presence of Enterobacteriaceae Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	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
Fruit and vegetable products and vegetable with meat products	Presence of mesophilic and thermophilic anaerobic sporeforming bacteria Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-A-75052-10:1990
	Presence of mesophilic anaerobic sulphite-reducing sporeforming bacteria Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-A-75052-10:1990
Meat and meat products	Presence of Clostridium botulinum Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-A-82055-12:1997
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of Escherichia coli Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006
	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 in a particular volume of washings Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006
	Presence of Enterobacteriaceae Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-EN ISO 21528-1:2017-08



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251 ⁵⁾
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie 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	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu, piwo	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251 ⁵⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of Escherichia coli Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical confirmation	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Fish and fishery products Sweets and sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feed Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils	Presence of Listeria monocytogenes Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Presence of Listeria spp. Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content, beer	Presence of Listeria monocytogenes Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Presence of Listeria spp. Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Obecności Clostridium perfringens w 25g Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PB-388 wyd. I z dn.17.09.2018
	Obecności Clostridium botulinum w 25g Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PB-389 wyd. I z dn.17.09.2018
	Obecności bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 25g Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PB-387 wyd. 2 z dn. 24.03.2023
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria monocytogenes w określonej objętości popłuczyn Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1 ⁵⁾
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Meat and meat products	Presence of Clostridium perfringens in 25g Culturing method with biochemical confirmation	PB-388 ed. I of 17.09.2018
	Presence of Clostridium botulinum in 25g Culturing method with biochemical confirmation	PB-389 ed. I of 17.09.2018
	Presence of anaerobic sulphate-IV reducing bacteria in 25g Culturing method with biochemical confirmation	PB-387 ed. 2 of 24.03.2023
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of Listeria monocytogenes Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Presence of Listeria spp. Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Presence of Listeria monocytogenes in a particular volume of washings Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1 ⁵⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of Listeria monocytogenes Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie 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	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Mięso i przetwory mięsne	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora
	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu, piwo	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. w określonej objętości popłuczyn Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami 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
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical and serological confirmation	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Fish and fishery products Sweets and sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feed Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils	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
Meat and meat products	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; White-Kauffmann-Le Minor Scheme
	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; White-Kauffmann-Le Minor Scheme
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content, beer	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
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	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 spp. in a particular volume of washings Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
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
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1 ⁵⁾
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy ⁴⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie 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	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu, piwo	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-01 ⁵⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of Salmonella spp. Culturing with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	Standardized method ⁴⁾
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Fish and fishery products Sweets and sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feed Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils	Presence of Campylobacter spp. Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content. Beer	Presence of Campylobacter spp. Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. w określonej objętości popłuczyn Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Żywność ¹⁾ Pasze	Najbardziej prawdopodobna liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda NPL próbkowa	Normy ⁴⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodczyce i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie 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	Najbardziej prawdopodobna liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda NPL próbkowa	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Najbardziej prawdopodobna liczba Enterobacteriaceae Metoda NPL próbkowa	PN-ISO 21528-1:2017-08
	Najbardziej prawdopodobna liczba <i>Escherichia coli</i> Metoda NPL próbkowa	PN-ISO 7251:2006
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli Metoda NPL próbkowa	PN-ISO 4831:2007
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu, piwo	Najbardziej prawdopodobna liczba Enterobacteriaceae Metoda NPL próbkowa	PN-ISO 21528-1:2017-08



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of Campylobacter spp. Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
	Presence of Campylobacter spp. in a particular volume of washings Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Food ¹⁾ Feed	Most probable number of microorganism in a particular mass/volume of product ²⁾ Tube fermentation technique MPN	Standardized method ⁴⁾
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Fish and fishery products Sweets and sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feed Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils	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
	Most probable number of Enterobacteriaceae Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 21528-1:2017-08
	Most probable number of Escherichia coli Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 7251:2006
	Most probable number coliforms Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 4831:2007
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content, beer	Most probable number of Enterobacteriaceae Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 21528-1:2017-08



HAMILTON

GRUPA HAMILTON

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	Obecność i liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy ⁴⁾
Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	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 Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami) 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
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: -płytki kontaktowe (powierzchnie) -płytki agarowe (powietrze)	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością - odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa, płytki kontaktowe	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 pleśni i drożdży Metoda płytkowa, płytki kontaktowe	PN-ISO 7954:1999
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa, płytki kontaktowe	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością -płytki agarowe (powietrze)	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (sedymentacyjna i zderzeniowa)	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018
	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (sedymentacyjna i zderzeniowa)	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Drinking water, Surface water, swimming pool water, water	Presence and number of microorganism ²⁾ Membrane filtration method	Standardized method ⁴⁾
Drinking water, surface water, pool water, water	Number of the spores of sulfite reducing anaerobes (clostridia) Membrane filtration method	PN-EN 26461-2:2001
	Number of coliforms Membrane filtration method	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Number of Escherichia coli Membrane filtration method	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Number of fecal enterococci Membrane filtration method	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Number of Pseudomonas aeruginosa Membrane filtration method	PN-EN ISO 16266:2009
	Number of Clostridium perfringens (including spores) Membrane filtration method	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Membrane filtration method	PN-Z-11001-3:2000
Environmental samples from areas of food production and food trade: - contact plates (surfaces) - agar plates (air)	Number of microorganisms ²⁾ Colony count technique	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Environmental samples from areas of food production and food trade -contact plates (surfaces)	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique, contact plates	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 yeasts and moulds Colony count technique, contact plates	PN-ISO 7954:1999
	Number of Enterobacteriaceae Colony count technique, contact plates	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Environmental samples from areas of food production and food trade -agar plates (air)	Number of microorganisms Plate method (sedimentation method and aspiration method)	PB-262 ed. II of 14.12.2018
	Number of yeasts and moulds Plate method (sedimentation method and aspiration method)	PB-262 ed. II of 14.12.2018



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Najbardziej prawdopodobna liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda NPL (probówkowa)	Normy ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Metoda NPL (probówkowa)	PN-ISO 7251:2006
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Najbardziej prawdopodobna liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda NPL (probówkowa)	Normy ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Najbardziej prawdopodobna liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda NPL (probówkowa)	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Metoda NPL (probówkowa)	PN-ISO 7251:2006
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli Metoda NPL (probówkowa)	PN-ISO 4831:2007
	Najbardziej prawdopodobna liczba Enterobacteriaceae Metoda NPL (probówkowa)	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

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 procedurach opracowanych przez laboratorium.
- ⁴⁾ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach.
- ⁵⁾ Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach.



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Most probable number of microorganism in a particular mass/volume of product ²⁾ Tube fermentation technique MPN	Standardized method ⁴⁾
Environmental samples from areas of food production and food trade - swabs from carcasses of slaughter animals	Most probable number of Escherichia coli Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 7251:2006
Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Most probable number of microorganism in a particular mass/volume of product ²⁾ Tube fermentation technique MPN	Standardized method ⁴⁾
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	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
	Most probable number of Escherichia coli Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 7251:2006
	Most probable number coliforms Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 4831:2007
	Most probable number of Enterobacteriaceae Tube fermentation technique MPN	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

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-house test procedures
- 4) Applying updated and implemented new methods described in the standardized methods
- 5) Applying updated methods described in the standardized methods