



LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

**Pracownia Mikrobiologii Gdynia
ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością -wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem -wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ⁵⁾ 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, cukier Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba <i>Listeria spp.</i> w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba enterokoków w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas spp.</i> w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus subtilis</i> w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba <i>Bacillus coagulans</i> w 55°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PN-EN ISO 6888-1:2001; PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-1:2022-03 PN-EN ISO 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06 PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09 PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009 PN-A-86034-10:1993 PN-EN ISO 13720:2010 PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09 PB-405 wyd. I z dn. 18.12.2019



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

**Microbiology Laboratory Gdynia
ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia**

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Enviromental samples from food and cosmetics production areas as well as food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Number of microorganisms ²⁾ Colony count technique (spread plate method)	Standardized methods ⁵⁾ In-house test procedures ⁴⁾
Meat and meat products	Number of <i>Listeria monocytogenes</i> at 37°C	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Milk and dairy products	Colony count technique (spread plate method)	
Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products	Number of <i>Listeria</i> spp. at 37°C	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Fish and fishery products	Colony count technique (spread plate method)	
Sweets and confectionery products	Number of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) at 37°C	PN-EN ISO 6888-1:2001; PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004
Spices, raw materials and herbal preparations		PN-EN ISO 6888-1:2022-03
Seeds	Colony count technique (spread plate method)	
Cereals and cereal products	Aerobic colony count at 30°C	PN-EN ISO 4833-2:2013-12
Frozen products	Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
Ready-made culinary products		
Feeds	Number of presumptive <i>Bacillus cereus</i> at 30°C	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
Nutritional supplements	Colony count technique (spread plate method)	
Eggs and eggs products		
Coffee, tea, cocoa, sugar	Number of moulds and yeasts for matrix with a water activity greater than 0.95	PN-ISO 21527-1:2009
Food concentrates	Colony count technique (spread plate method)	
Oils, animal fats and vegetable oils	Number of moulds and yeasts for matrix with a water activity lower or equal 0.95	PN-ISO 21527-2:2009
Juices, soft drinks, drinks with low alcohol content	Colony count technique (spread plate method)	
	Number of enterococci at 37°C	PN-A-86034-10:1993
	Colony count technique (spread plate method)	
	Number of presumptive <i>Pseudomonas</i> spp. at 25°C	PN-EN ISO 13720:2010
	Colony count technique (spread plate method)	
	Number of presumptive <i>Bacillus subtilis</i> at 30°C	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
	Colony count technique (spread plate method)	
	Number of <i>Bacillus coagulans</i> at 55°C	PB-405 ed. I of 18.12.2019
	Colony count technique (spread plate method)	



HAMILTON

GRUPA HAMILTON

Strona/stron 3 z 36

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Suplementy diety	Liczba Lactobacillus spp. w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN 15787:2009
Masło Mleko fermentowane Świeży ser Suplementy diety	Liczba mikroorganizmów zanieczyszczających w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 13559:2018-09
Mięso i produkty mięsne Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Liczba Campylobacter spp. w 41,5°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 37°C 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 Campylobacter spp. w 41,5°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas spp. w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010



HAMILTON

HAMILTON GROUP

Page/pages 4 z 36

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Nutritional supplements	Number of Lactobacillus spp. at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN 15787:2009
Butter Fresh cheese Fermented milk Nutritional supplements	Contaminating microorganisms count at 30°C Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 13559:2018-09
Meat and meat products Spices, raw materials and herbal preparations Frozen products Ready-made culinary products	Number of Campylobacter spp. at 41,5°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) at 37°C 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 Campylobacter spp. at 41,5°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
	Number of presumptive Pseudomonas spp. at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 13720:2010



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji kosmetyków: -wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem -wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda, woda na pływalniach	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ⁵⁾ 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 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, cukier Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2001; PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-2:2022-03
	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 w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Enterobacteriaceae w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba Clostridium perfringens w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 7937:2005
	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
	Liczba przetrwalników bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from cosmetics production areas as well: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces Drinking water, surface water, water, swimming pool water	Number of microorganisms ²⁾ Colony count technique (pour plate method)	Standardized methods ⁵⁾ In-house test procedures 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 Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products Feeds, seeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa, sugar Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcohol content	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6888-2:2001; PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-2:2022-03
	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 at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	
	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 44°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 16649-2:2004
	Number of Enterobacteriaceae at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	
	Number of Clostridium perfringens at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 7937:2005
	Number of sulphate (IV)-reducing anaerobic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15213:2005
	Number of spores sulphate (IV)-reducing anaerobic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15213:2005



HAMILTON

GRUPA HAMILTON

Strona/stron 7 z 36

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95	PN-ISO 21527-1:2009
Mleko i produkty mleczne	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne.	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95	PN-ISO 21527-2:2009
Pieczywo i wyroby piekarskie	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Ryby i przetwory rybne	Liczba drożdży i pleśni w 25°C	PN-ISO 7954:1999
Słodycze i wyroby cukiernicze	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie	Liczba drobnoustrojów beztlenowych mezofilnych w 37°C	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Nasiona	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Zboża i przetwory zbożowe	Liczba drobnoustrojów beztlenowych termofilnych w 55°C	
Żywność mrożona	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Wyroby garmazeryjne	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 37°C	
Pasze	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Suplementy diety,	Liczba drobnoustrojów tlenowych termofilnych w 55°C	
Jaja i produkty jajeczne	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Kawa, herbata, kakao, cukier	Liczba drobnoustrojów tlenowych termofilnych w 55°C	
Koncentraty spożywcze	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne,	Liczba przetrwalników tlenowych termofilnych w 55°C	
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Liczba przetrwalników tlenowych mezofilnych w 37°C	
	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Liczba przetrwalników beztlenowych mezofilnych w 37°C	
	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych w 55°C	
	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 30°C	PN-ISO 15214:2002
	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Liczba drobnoustrojów psychrotrofowych w 6,5°C	PN-ISO 17410:2004
	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Ryby i przetwory rybne	Liczba drobnoustrojów w 22°C	PN-A-75052-05:1990 pkt 2.3
	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Cukier	Liczba pleśni i drożdży osmofilnych w 30°C	PN-A-74855-12:1991
Wyroby cukiernicze	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
Przetwory wysoko słodzone		
Mleko i przetwory mleczne	Liczba drobnoustrojów termofilnych w 55°C	PN-A-86034-05:1993
	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C	PN-ISO 6611:2007
	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	



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 Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products Feeds, seeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa, sugar Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcohol content	Number of moulds and yeasts for matrix with a water activity greater than 0.95 Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	Number of moulds and yeasts for matrix with a water activity lower or equal 0.95 Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21527-2:2009
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 7954:1999
	Number of anaerobic mesophilic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of anaerobic thermophilic bacteria at 55°C Colony count technique (pour plate method)	
	Number of aerobic mesophilic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)	
	Number of aerobic thermophilic bacteria at 55°C Colony count technique (pour plate method)	
	Number of aerobic thermophilic spore at 55°C Colony count technique (pour plate method)	
	Number of aerobic mesophilic spore at 37°C Colony count technique (pour plate method)	
	Number of anaerobic mesophilic spore at 37°C Colony count technique (pour plate method)	
	Number of anaerobic thermophilic spore at 55°C Colony count technique (pour plate method)	
	Number of mesophilic lactic acid bacteria at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15214:2002
	Psychrotrophic colony count at 6,5°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 17410:2004
Fish and fishery products	Enumeration of microorganisms in 22°C Colony count technique (pour plate method)	PN-A-75052-05:1990 point 2.3
Sugar Sweets and confectionery products High-sweetened products	Number of osmophilic moulds and yeasts at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-A-74855-12:1991
Milk and dairy products	Aerobic thermophilic colony count at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PN-A-86034-05:1993
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 6611:2007



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Jogurt Mleczne napoje fermentowane Wyroby, suplementy probiotyczne	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7889:2007; PN-ISO 7889:2007/Ap1:2007
	Liczba <i>Lactobacillus delbrückii</i> subspecies <i>bulgaricus</i> w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7889:2007; PN-ISO 7889:2007/Ap1:2007
	Liczba <i>Streptococcus thermophilus</i> w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7889:2007; PN-ISO 7889:2007/Ap1:2007
	Liczba bakterii z rodzaju <i>Bifidobacterium</i> w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO-29981:2012
Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-75052-05:1990 pkt 2.3
Napoje bezalkoholowe	Liczba drobnoustrojów w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-79033:1985
	Liczba drobnoustrojów w 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba drożdży w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji kosmetyków: - 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 drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> w 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba bakterii z grupy <i>coli</i> w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba bakterii z grupy <i>coli</i> w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Woda do spożycia, woda powierzchniowa, woda, woda na pływalniach	Liczba mikroorganizmów w 36°C po 48h w 1 ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba mikroorganizmów w 22°C po 72h w 1 ml Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Yogurt Fermented milk drinks Products, probiotic supplements	Number of characteristic microorganisms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 7889:2007; PN-ISO 7889:2007/Ap1:2007
	Number of Lactobacillus delbrückii subspecies bulgaricus at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 7889:2007; PN-ISO 7889:2007/Ap1:2007
	Number of Streptococcus thermophilus at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 7889:2007; PN-ISO 7889:2007/Ap1:2007
	Number of Bifidobacterium at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 29981:2012
Fruit and vegetable products and vegetable with meat products	Aerobic mesophilic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-A-75052-05:1990 point 2.3
Soft drinks	Aerobic colony count at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-A-79033:1985
	Aerobic colony count at 22°C Colony count technique (pour plate method)	
	Number of yeasts at 25°C Colony count technique (pour plate method)	
Environmental samples from cosmetics production areas as well: - 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 yeasts and moulds at 25°C Colony-count technique (pour plate method)	PN-ISO 7954:1999
	Number of Enterobacteriaceae at 30°C Colon count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colon count technique (pour plate method)	
	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 44°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 16649-2:2004
	Number of coliforms at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	
Drinking water, surface water, water, swimming pool water	Number of microorganisms at 36°C after 48 h incubation in 1 ml Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6222:2004
	Number of microorganisms at 22°C after 72 h incubation in 1 ml Colony count technique (pour plate method)	



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością¹⁾ 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	Liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy⁵⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz 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 w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
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 drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
	Liczba Enterobacteriaceae w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba bakterii z grupy coli w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
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	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 w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba Enterobacteriaceae w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from food production areas as well as food trade ¹⁾ Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles	Number of microorganisms ²⁾ Colony count technique (pour plate method)	Standardized methods ⁵⁾
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 PN-EN ISO 4833-1:2013-12;PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of Enterobacteriaceae at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	
Enviromental samples from food production areas as well as 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 yeasts and moulds at 25°C Colony-count technique (pour plate method)	PN-ISO 7954:1999
	Number of Enterobacteriaceae at 30°C Colony-count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony-count technique (pour plate method)	
	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 44°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 16649-2:2004
	Number of coliforms at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles	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 at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of Enterobacteriaceae at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 7954:1999



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością i kosmetykami: - płytki kontaktowe (powierzchnie), - płytki agarowe (powietrze)	Liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda płytkowa	Normy⁵⁾ Procedury badawcze⁴⁾
Płytki kontaktowe (powierzchnie)	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda odcisków agarowych	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 drożdży i pleśni w 25°C Metoda odcisków agarowych	PN-ISO 7954:1999
	Liczba Enterobacteriaceae 37°C Metoda odcisków agarowych	PN-ISO 21528-2:2017-08
Płytki agarowe (powietrze)	Liczba drobnoustrojów - metoda zderzeniowa Liczba drobnoustrojów - metoda sedymentacyjna	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018
	Liczba pleśni i drożdży - metoda zderzeniowa Liczba pleśni i drożdży - metoda sedymentacyjna	
Żywność¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością -wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem -wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność drobnoustrojów²⁾ Metoda hodowlana próbowkowa	Normy⁵⁾ Procedury badawcze⁴⁾
Napoje bezalkoholowe	Obecność pleśni Metoda hodowlana próbowkowa	PN-A-79033:1985



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food and cosmetics trade: - contact plates (surfaces) - agar plates (air)	Enumeration of microorganisms ²⁾ Colony count technique	Standardized methods ⁵⁾ In-house test procedures ⁴⁾
Contact plates (surfaces)	Aerobic colony count at 30°C Contact plates 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 yeasts and moulds at 25°C Contact plates method	PN-ISO 7954:1999
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Contact plates method	PN-ISO 21528-2:2017-08
Agar plates (air)	Number of microorganisms - collision method Number of microorganisms - sedimentation method	PB-262 ed. II of 14.12.2018
	Number of moulds and yeasts - collision method Number of moulds and yeasts - sedimentation method	
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of microorganisms ²⁾ The tube culturing method	Standardized methods ⁵⁾ In-house test procedures ⁴⁾
Soft drinks	Presence of moulds The tube culturing method	PN-A-79033:1985



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. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodczyce 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, cukier Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831:2007
Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Obecność drobnoustrojów tlenowych mezofilnych Metoda hodowlana próbówkowa	PN-A-75052-05:1990 pkt.2.4
Mięso i przetwory mięsne	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbówkowa	PN-A-82055-10:1997
	Obecność drobnoustrojów tlenowych mezofilnych Metoda hodowlana próbówkowa	PN-A-82055-6:1994
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831:2007



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, sugar Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcohol content	Presence of coliforms The tube culturing method	PN-ISO 4831:2007
Fruit and vegetable products and vegetable with meat products	Presence of mesophilic aerobic bacteria The tube culturing method	PN-A-75052-05:1990 point 2.4
Meat and meat products	Presence of coliforms The tube culturing method	PN-A-82055-10:1997
	Presence of mesophilic aerobic bacteria The tube culturing method	PN-A-82055-6:1994
Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of coliforms The tube culturing method	PN-ISO 4831:2007



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością -wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem -wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ⁵⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-79033:1985
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 Słodzycze 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, cukier Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Obecność przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21871:2007
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Obecność Clostridium botulinum Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-86730:1989
	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Obecność i miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych / termofilnych Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-75052-10:1990
	Obecność i miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych / termofilnych redukujących siarczany Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-75052-10:1990



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of microorganisms ²⁾ The tube culturing method with biochemical confirmation	Standardized methods ⁵⁾ In-house test procedures ⁴⁾
Soft drinks	Presence of coliforms The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-A-79033:1985
Meat and meat products	Presence of Enterobacteriaceae The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Milk and dairy products	Presence of presumptive Bacillus cereus The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 21871:2007
Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products	Presence of coagulase-positive staphylococci staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
Bread and bakery products	Presence of Clostridium botulinum The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-A-86730:1989
Fish and fishery products	Presence of Escherichia coli The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006
Sweets and confectionery products		
Bread and bakery 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, sugar		
Food concentrates		
Oils, animal fats and vegetable oils		
Juices, soft drinks, drinks with low alcohol content		
Fruit and vegetable products and vegetable with meat products	Presence and most probable number anaerobic mesophilic and termophilic sporeforming bacteria The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-A-75052-10:1990
	Presence and most probable number anaerobic mesophilic and termophilic sulphate -reducing sporeforming bacteria The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-A-75052-10:1990



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne	Obecność i miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997
	Obecność i miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych redukujących siarczany Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością: -wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem -wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ⁵⁾ 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 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, cukier Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Meat and meat products	Presence and most probable number of mesophilic anaerobic spore bacteria The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-A-82055-12:1997
	Presence and most probable number of mesophilic anaerobic sulphate -reducing, spore bacteria The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-A-82055-12:1997
Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Presence of Escherichia coli The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006
	Presence of Enterobacteriaceae The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of microorganisms ²⁾ Culturing method with biochemical confirmation	Standardized methods ⁵⁾ In-house test procedures 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, sugar Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcohol content	Detection 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
Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Obecność bakterii octowych Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-75052-15:1990
	Obecność pleśni i drożdży Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-280 wyd. I dn. 26.05.2014
Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne Słodyczne i wyroby cukiernicze	Obecność pleśni i drożdży osmofilnych Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-350 wyd. I z dn. 01.12.2016
Mleko i produkty mleczne Suplementy diety Koncentraty spożywcze	Wykrywanie Cronobacter sakazakii Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
	Wykrywanie Cronobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Wykrywanie Cronobacter sakazakii Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
	Wykrywanie Cronobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Fruit and vegetable products and vegetable with meat products	Presence of acetogenic bacteria Culturing method with biochemical confirmation	PN-A-75052-15:1990
	Presence of moulds and yeasts Culturing method with biochemical confirmation	PB-280 ed. I of 26.05.2014
Fruits, vegetables, fruit and vegetable products Sweets and confectionery products	Presence of osmophilic moulds and yeasts Culturing method with biochemical confirmation	PB-350 ed. I of 01.12.2016
Milk and dairy products Nutritional supplements Food concentrates	Presence of Cronobacter sakazakii Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 22964:2017-06
	Presence of Cronobacter spp. Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 22964:2017-06
Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as 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 Cronobacter sakazakii Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 22964:2017-06
	Presence of Cronobacter spp. Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 22964:2017-06



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ⁵⁾ 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 Słodzycze 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, cukier Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym Obecność Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym Obecność Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i 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; IT-09/PM wyd. III z dn. 24.04.2018 PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; IT-09/PM wyd. III z dn. 24.04.2018; Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; IT-09/PM wyd. III z dn. 24.04.2018; Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora
Woda do spożycia, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	Obecność pałeczek Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-87 wyd. I z dn.16.02.2009
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ⁵⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	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 Drinking water, surface water, swimming pool water	Presence of microorganisms ²⁾ Culturing method with biochemical and serological confirmation	Standardized methods ⁵⁾ In-house test procedures 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, sugar Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcohol content	Presence of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation Presence of Salmonella Typhimurium Culturing method with biochemical and serological confirmation 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 PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; IT-09/PM ed. III of 24.04.2018 PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; IT-09/PM ed. III of 24.04.2018; White-Kauffmann-Le Minor Scheme PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; IT-09/PM ed. III of 24.04.2018 PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; IT-09/PM ed. III of 24.04.2018; White-Kauffmann-Le Minor Scheme
Drinking water, surface water, swimming pool water, water	Detection of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation	PB-87 ed. I of 16.02.2009
Environmental samples from food production areas as well as food trade ¹⁾	Presence of microorganisms ²⁾ Culturing method with biochemical and serological confirmation	Standardized methods ⁵⁾
Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as 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
Environmental samples from food production areas as well as food trade -fragments 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⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy ⁵⁾
Mięso i produkty mięsne Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością i kosmetykami - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem	Obecność <i>Campylobacter</i> 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
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from food production areas as well as food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	Standardized methods ⁵⁾
Meat and meat products Spices, raw materials and herbal preparations Frozen products Ready-made culinary products	Presence of Campylobacter spp. Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined	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
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Najbardziej prawdopodobna liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda NPL (próbówkowa)	Normy ⁵⁾ 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 Słodcyce 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, cukier Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Najbardziej prawdopodobna liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 37°C Metoda NPL, próbówkowa	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli w 37°C Metoda NPL, próbówkowa	PN-ISO 7251:2006
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli w 30°C Metoda NPL, próbówkowa	PN-ISO 4831:2007
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda NPL, próbówkowa	
	Najbardziej prawdopodobna liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda NPL, próbówkowa	PN-ISO 21528-1:2017-08
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących fermentacji masłowej w 37°C Metoda NPL, próbówkowa	PB-260 wyd. I z dn. 07.01.2014
Ryby i przetwory rybne Owoce morza	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli w 37°C Metoda NPL, próbówkowa	PN-EN ISO 16649-3:2015-07
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością i kosmetykami - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Najbardziej prawdopodobna liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 37°C Metoda NPL, próbówkowa	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli w 37°C Metoda NPL, próbówkowa	PN-ISO 7251:2006
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli w 30°C Metoda NPL, próbówkowa	PN-ISO 4831:2007
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda NPL, próbówkowa	
	Najbardziej prawdopodobna liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda NPL, próbówkowa	PN-ISO 21528-1:2017-08



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Most probable number of microorganisms ²⁾ Tube technique method - MPN	Standardized methods ⁵⁾ In-house test procedures ⁴⁾
Meat and meat products	Most probable number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) at 37°C	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
Milk and dairy products	Tube technique method - MPN	
Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products	Most probable number of Escherichia coli at 37°C	PN-ISO 7251:2006
Bread and bakery products	Tube technique method - MPN	
Fish and fishery products	Most probable number of coliforms at 30°C	PN-ISO 4831:2007
Sweets and confectionery products	Tube technique method - MPN	
Spices, raw materials and herbal preparations	Most probable number of coliforms at 37°C	
Seeds	Tube technique method - MPN	
Cereals and cereal products	Most probable number of Enterobacteriaceae at 37°C	PN-ISO 21528-1:2017-08
Frozen products	Tube technique method - MPN	
Ready-made culinary products	Most probable number of fermentation butterhead anaerobic spore at 37°C	PB-260 ed. I of 07.01.2014
Feeds	Tube fermentation technique - MPN	
Nutritional supplements		
Eggs and eggs products		
Coffee, tea, cocoa, sugar		
Food concentrates		
Oils, animal fats and vegetable oils		
Juices, soft drinks, drinks with low alcohol content		
Fishes, Seafood	Most probable number of Escherichia coli at 37°C	PN-EN ISO 16649-3:2015-07
	Tube technique method - MPN	
Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food trade:	Most probable number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) at 37°C	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
- Environmental samples of defined surfaces	Tube technique method - MPN	
- Environmental samples of undefined surfaces	Most probable number of Escherichia coli at 37°C	PN-ISO 7251:2006
	Tube technique method - MPN	
	Most probable number of coliforms at 30°C	PN-ISO 4831:2007
	Tube technique method - MPN	
	Most probable number of coliforms at 37°C	
	Tube technique method - MPN	
	Most probable number of Enterobacteriaceae at 37°C	PN-ISO 21528-1:2017-08
	Tube technique method - MPN	



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda Olej napędowy	Obecność i liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy ⁵⁾
Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	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 Legionella spp. Matryca A: Procedura 7; Pożywka C (GVPC) Procedura 5; Pożywka A (BCYE) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12
Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	Liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda filtracji membranowej	PN-Z-11001-3:2000
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
Olej napędowy	Liczba bakterii w 25°C Metoda filtracji membranowej	IP 385/99
	Liczba grzybów w 25°C Metoda filtracji membranowej	
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	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana próbkowa z potwierdzeniem biochemicznym	Normy 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	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana próbkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Drinking water, surface water, swimming pool water, water Diesel	Presence and number of microorganisms ²⁾ Membrane filtration method	Standardized methods ⁵⁾
Drinking water, surface water, swimming pool water, water	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 Legionella spp. Detection of Legionella in the sample volume test Martix A: Procedure 7; Medium C (GVPC) Procedure 5; Medium A (BCYE) Membrane filtration method	PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12
Drinking water, surface water, swimming pool water, water	Number of Clostridium perfringens (including spores) Membrane filtration method	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Number of Pseudomonas aeruginosa Detection of Pseudomonas aeruginosa in the sample volume test Membrane filtration method	PN-EN ISO 16266:2009
	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Membrane filtration method	PN-Z-11001-3:2000
	Spores of sulfite reducing anaerobs (clostridia) Membrane filtration method	PN-EN 26461-2:2001
Diesel	Number of bacteria at 25°C Membrane filtration method	IP 385/99
	Number of fungi at 25°C Membrane filtration method	
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles	Presence of microorganisms ²⁾ The tube culturing method with biochemical confirmation	Standardized methods ⁵⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles	Presence of Escherichia coli The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006



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	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy 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	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	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	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy 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	Obecność bakterii z rodzaju <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Szczepy drobnoustrojów	Identyfikacja taksonomiczna drobnoustrojów ²⁾ Metoda biochemiczna, immunochemiczna, PCR, mikroskopowa	PB-251 ³⁾
Szczepy drobnoustrojów	Identyfikacja taksonomiczna drobnoustrojów: <i>Enterobacter aerogenes</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Klebsiella oxytoca</i> , <i>Salmonella Enteritidis</i> , <i>Salmonella Typhimurium</i> , <i>Salmonella</i> spp., <i>Citrobacter freundii</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Pseudomonas fluorescens</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Clostridium bifermentans</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Listeria ivanovii</i> , <i>Listeria innocua</i> , <i>Lactobacillus acidophilus</i> Metoda biochemiczna, immunochemiczna, PCR, mikroskopowa	PB-251 wyd. II z dn. 03.04.2019



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	Presence of microorganisms ²⁾ Culturing method with biochemical confirmation	Standardized methods ⁵⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> 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	Presence of microorganisms ²⁾ Culturing method with biochemical and serological confirmation	Standardized methods ⁵⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles	Presence of <i>Salmonella</i> spp. Culturing with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Microorganisms strains	Taxonomic identification of microorganisms ²⁾ Biochemical, immunochemical, PCR, microscopic method	PB-251 ³⁾
Microorganisms strains	Taxonomic identification of Microorganisms: <i>Enterobacter aerogenes</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Klebsiella oxytoca</i> , <i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Typhimurium, <i>Salmonella</i> spp., <i>Citrobacter freundii</i> <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Pseudomonas fluorescens</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Clostridium bifermentans</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Listeria ivanovii</i> , <i>Listeria innocua</i> <i>Lactobacillus acidophilus</i> Biochemical, immunochemical, PCR, microscopic method	PB-251 ed. II of 03.04.2019



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Obecność specyficznego DNA Escherichia coli oraz obecność Escherichia coli wytwarzających toksyny Shiga (STEC) ²⁾ Metoda PCR, System Bax	ISO/TS 13136 ⁶⁾ PB-402 ³⁾
Mięso i produkty mięsne Warzywa, Owoce Kiełki	Obecność specyficznego DNA Escherichia coli oraz obecność Escherichia coli wytwarzających toksyny Shiga (STEC) O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45, O157:H7 Metoda PCR, System Bax	ISO/TS 13136:2012 PB-402 wyd. III z dn. 21.06.2021
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością: -wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem -wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustroju ²⁾ Metoda PCR, System Bax	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, cukier Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda PCR, system BAX Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes - 48h Metoda PCR, system BAX Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes – 24 h Metoda PCR, system BAX Obecność specyficznego DNA dla Escherichia coli O157:H7 Metoda PCR, system BAX	PB-60 wyd. IV z dn. 09.04.2018 PB-61 wyd. III z dn. 06.12.2015 PB-106 wyd. II z dn. 16.11.2010 PB-261 wyd. I z dn. 03.02.2014



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾	Presence of Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) ²⁾ PCR method, Bax System	ISO/TS 13136 ⁶⁾ PB-402 ³⁾
Meat and meat products Fruits, vegetables Sprouts	Presence of specific DNA of Escherichia coli and detection of Shiga toxin producing Escherichia coli (STEC) O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45, O157:H7 PCR method, Bax System	ISO/TS 13136:2012 PB-402 ed. III of 21.06.2021
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of DNA specific for tested microorganism ²⁾ PCR method, Bax System	In-house test procedures 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, sugar Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcohol content	Presence of DNA specific for Salmonella spp. PCR method, Bax System	PB-60 ed. IV of 09.04.2018
	Presence of DNA specific for Listeria monocytogenes – 48 h PCR method, Bax System	PB-61 ed. III of 06.12.2015
	Presence of DNA specific for Listeria monocytogenes – 24 h PCR method, Bax System	PB-106 ed. II of 16.11.2010
	Presence of specific DNA sequence for Escherichia coli O157:H7 PCR method, Bax System	PB-261 ed. I of 03.02.2014



Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	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 Listeria monocytogenes – 24 h Metoda PCR, system BAX	PB-106 wyd. II z dn. 16.11.2010

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



Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from food and cosmetics production areas as well as food trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of DNA specific for Salmonella spp. PCR method, Bax System	PB-60 ed. IV of 09.04.2018
	Presence of DNA specific for Listeria monocytogenes – 48 h PCR method, Bax System	PB-61 ed. III of 06.12.2015
	Presence of DNA specific for Listeria monocytogenes – 24 h PCR method, Bax System	PB-106 ed. II of 16.11.2010

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 / group of subjects and methods (research technique)
- 3) Applying updated methods described in-house test procedures
- 4) Applying updated and implementing new methods described in-house test procedures
- 5) Applying updated and implementing new methods described in legislation
- 6) Applying updated methods described in the standardized methods