

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

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 garmazeryjne Pasze Suplementy diety Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Obecność specyficznego DNA dla <i>Listeria monocytogenes</i> – 24 h Metoda PCR, system BAX	PB-106 wyd. II z dn. 16.11.2010
	Obecność specyficznego DNA dla <i>Salmonella</i> spp. Metoda PCR, system BAX	PB-60 wyd. IV z dn. 09.04.2018
	Obecność specyficznego DNA dla <i>Listeria monocytogenes</i> - 48h Metoda PCR, system BAX	PB-61 wyd. III z dn. 06.12.2015
	Obecność specyficznego DNA dla <i>Escherichia coli</i> 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 <i>Listeria monocytogenes</i> – 24 h Metoda PCR, system BAX	PB-106 wyd. II z dn. 16.11.2010
	Obecność specyficznego DNA dla <i>Salmonella</i> spp. Metoda PCR, system BAX	PB-60 wyd. IV z dn. 09.04.2018
	Obecność specyficznego DNA dla <i>Listeria monocytogenes</i> - 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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 7, edition date: 21.11.2024

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 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 specific DNA for <i>Listeria monocytogenes</i> - 24 h PCR method, Bax System	PB-106 ed. II of 16.11.2010
	Presence of specific DNA for <i>Salmonella</i> spp. PCR method, Bax System	PB-60 ed. IV of 09.04.2018
	Presence of specific DNA for <i>Listeria monocytogenes</i> - 48 h PCR method, Bax System	PB-61 ed. III of 06.12.2015
	Presence of specific DNA for <i>Escherichia coli</i> O157:H7 PCR method, Bax System	PB-261 ed. I of 03.02.2014
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of specific DNA for <i>Listeria monocytogenes</i> - 24 h PCR method, Bax System	PB-106 ed. II of 16.11.2010
	Presence of specific DNA for <i>Salmonella</i> spp. PCR method, Bax System	PB-60 ed. IV of 09.04.2018
	Presence of specific DNA for <i>Listeria monocytogenes</i> - 48 h PCR method, Bax System	PB-61 ed. III of 06.12.2015

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

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⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	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)	PN-ISO 4832:2007
	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)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
	Liczba przetrwalników Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
	Liczba Clostridium perfringens w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy
Edition 7, edition date: 21.11.2024

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⁾
Raw milk and non-cooked dairy products	Aerobic colony count at 30°C	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
Heat-processed milk and dairy products	Colony count technique (pour plate method)	
Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry)	Number of coliforms at 30°C	PN-ISO 4832:2007
Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products	Colony count technique (pour plate method)	
Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared	Number of coliforms at 37°C	PN-ISO 4832:2007
Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products	Colony count technique (pour plate method)	
Eggs and egg products (derivates)	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 44°C	PN-ISO 16649-2:2004
Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed)	Colony count technique (pour plate method)	
Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products	Number of Enterobacteriaceae at 30°C	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Fresh vegetables and fruits	Colony count technique (pour plate method)	
Processed fruits and vegetables	Number of Enterobacteriaceae at 37°C	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables	Colony count technique (pour plate method)	
Infant formula and infant cereals	Number of sulfite-reducing Clostridium spp. at 37°C	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
Chocolate, confectionery and bread	Colony count technique (pour plate method)	
Multi-component foods or meal components	Number of spores sulfite-reducing Clostridium spp. at 37°C	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
Feed and pet food	Colony count technique (pour plate method)	
	Number of yeasts and moulds at 25°C	PN-ISO 21527-1:2009
	Colony count technique (pour plate method)	
	Number of yeasts and moulds at 25°C	PN-ISO 21527-2:2009
	Colony count technique (pour plate method)	
	Number of yeasts and moulds at 25°C	PN-ISO 7954:1999
	Colony count technique (pour plate method)	
	Number of Clostridium perfringens at 37°C	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
	Colony count technique (pour plate method)	

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

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 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	Liczba przetrwalników tlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019	
	Liczba przetrwalników tlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)		
	Liczba przetrwalników beztlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)		
	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)		
	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)		
	Liczba drobnoustrojów beztlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)		
	Liczba drobnoustrojów beztlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)		
	Liczba drobnoustrojów tlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)		
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)		PN-ISO 15214:2002
	Liczba przetrwalników tlenowych mezofilnych w 37°C		PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba przetrwalników tlenowych termofilnych w 55°C		PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba przetrwalników beztlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)		PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)		PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba drobnoustrojów beztlenowych mezofilnych w 37°C		PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Liczba drobnoustrojów beztlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019		
Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 37°C	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019		
Liczba drobnoustrojów tlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019		
Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 30°C	PN-ISO 15214:2002		

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy
Edition 7, edition date: 21.11.2024

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 at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019	
	Number of aerobic termophilic spore at 55°C Colony count technique (pour plate method)		
	Number of anaerobic mesophilic spore at 37°C Colony count technique (pour plate method)		
	Number of anaerobic termophilic spore 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 anaerobic mesophilic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)		
	Number of anaerobic thermophilic bacteria at 55°C Colony count technique (pour plate method)		
	Number of aerobic termophilic bacteria 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
	Number of aerobic mesophilic spore at 37°C Colony count technique (pour plate method)		PB-99 ed. II of 31.05.2019
Number of aerobic termophilic spore at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019		
Number of anaerobic mesophilic spore at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019		
Number of anaerobic termophilic spore at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019		
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)	PB-99 ed. II of 31.05.2019		
Number of aerobic mesophilic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019		
Number of aerobic thermophilic bacteria at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019		
Number of mesophilic lactic acid bacteria at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15214:2002		

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

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 drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	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 wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba Enterobacteriaceae w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Escherichia coli w 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN ISO 16649-2:2004
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7954:1999
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością -wycinki z tusz zwierząt rzeźnych	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	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 wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba mikroorganizmów w 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy
Edition 7, edition date: 21.11.2024

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	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/A1:2022-06
	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of Enterobacteraceae at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of Enterobacteraceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of Escherichia coli at 44°C Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 16649-2:2004
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 7954:1999
	Number of mesophilic lactic acid bacteria at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15214:2002
Environmental samples from areas of food production and food trade -fragments from carcasses of slaughter	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/A1:2022-06
	Number of Enterobacteraceae at 37°C 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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>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</p>	<p>Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>Normy ⁴⁾</p>
<p>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</p>	<p>Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06</p>
	<p>Liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 4832:2007</p>
	<p>Liczba Enterobacteriaceae w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 21528-2:2017-08</p>
	<p>Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 21528-2:2017-08</p>
	<p>Liczba drożdży w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 21527-1:2009</p>
	<p>Liczba pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 21527-1:2009</p>

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy
Edition 7, edition date: 21.11.2024

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	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/A1:2022-06
	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of Enterobacteraceae at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Number of Enterobacteraceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Number of moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	Number of yeasts at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21527-1:2009

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

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⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	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 <i>Campylobacter spp.</i> w 41,5°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PN-EN ISO 11290-2:2017-07 PN-EN ISO 10272-2:2017-10; PN-EN ISO 10272-2:2017-10/A1:2023-08 PN-EN ISO 6888-1:2001; PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-1:2022-03; PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02 PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06 PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 7, edition date: 21.11.2024

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⁾
Raw milk and non-cooked dairy products	Number of <i>Listeria monocytogenes</i> at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Heat-processed milk and dairy products		
Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry)		
Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products	Number of <i>Listeria</i> spp. at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared		
Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products		
Eggs and egg products (derivates)	Number of <i>Campylobacter</i> spp. at 41,5°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10; PN-EN ISO 10272-2:2017-10/A1:2023-08
Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed)		
Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products	Number of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> 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; PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02
Fresh vegetables and fruits		
Processed fruits and vegetables		
Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables	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/A1:2022-06
Infant formula and infant cereals		
Chocolate, confectionery and bread		
Multi-component foods or meal components	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
Feed and pet food		
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 21527-2:2009

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

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 Słodycze i wyroby cukiernicze	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze Suplementy diety	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas</i> spp. w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Liczba enterokoków w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-86034-10:1993
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu, piwo	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> 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; PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 7, edition date: 21.11.2024

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 presumptive <i>Bacillus cereus</i> at 30°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
	Number of presumptive <i>Pseudomonas</i> spp. at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 13720:2010
	Number of enterococci at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-A-86034-10:1993
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content, beer	Number of presumptive <i>Bacillus cereus</i> at 30°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
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 (<i>Staphylococcus aureus</i> 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; PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02
	Number of <i>Listeria monocytogenes</i> Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Number of presumptive <i>Bacillus cereus</i> at 30°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

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	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) w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03; PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02
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

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 7, edition date: 21.11.2024

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	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) at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03; PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02
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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

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 Słodzycze 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 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

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 7, edition date: 21.11.2024

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 undefined surfaces	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, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils	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 presumptive Bacillus cereus Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-EN ISO 21871:2007
	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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

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 próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana próbówkowa 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 próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-75052-10:1990
	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych redukujących siarczany (IV) Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-75052-10:1990
Mięso i przetwory mięsne	Obecność <i>Clostridium botulinum</i> Metoda hodowlana próbówkowa 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 próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana próbówkowa 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 próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 7, edition date: 21.11.2024

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content, beer	Presence of <i>Escherichia coli</i> 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 (<i>Staphylococcus aureus</i> 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 <i>Clostridium botulinum</i> 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 <i>Escherichia coli</i> Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006
	Presence of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> 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 <i>Escherichia coli</i> 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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

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 probówkowa 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 probówkowa 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⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	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

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy
Edition 7, edition date: 21.11.2024

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⁾
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

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

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 7, edition date: 21.11.2024

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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

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⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	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
Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania	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
Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella Typhymurium 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

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 7, edition date: 21.11.2024

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 microorganism²⁾ Culturing method with biochemical and serological confirmation	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	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
Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry 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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbkę 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
Próbkę 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
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

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 7, edition date: 21.11.2024

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 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
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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08
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; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08
	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. w określonej objętości popłuczyn Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 7, edition date: 21.11.2024

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 microscopic confirmation	Standardized method ⁴⁾
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	Presence of Campylobacter spp. Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08
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 Presence of Campylobacter spp. in a particular volume of washings Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08 PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze	Najbardziej prawdopodobna liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda NPL próbówkowa	Normy ⁴⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodocze 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	Najbardziej prawdopodobna liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> 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 Enterobacteriaceae w 37°C Metoda NPL próbówkowa	PN-ISO 21528-1:2017-08
	Najbardziej prawdopodobna liczba <i>Escherichia coli</i> w 37°C Metoda NPL próbówkowa	PN-ISO 7251:2006
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda NPL próbówkowa	PN-ISO 4831:2007
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu, piwo	Najbardziej prawdopodobna liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda NPL próbówkowa	PN-ISO 21528-1:2017-08
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 (<i>clostridia</i>) 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 <i>Escherichia coli</i> 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 <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda filtracji membranowej	PN-Z-11001-3:2000

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy
Edition 7, edition date: 21.11.2024

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
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 (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Most probable number of Enterobacteriaceae at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 21528-1:2017-08
	Most probable number of <i>Escherichia coli</i> at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 7251:2006
	Most probable number coliforms at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 4831:2007
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content, beer	Most probable number of Enterobacteriaceae at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 21528-1:2017-08
Drinking water, Surface water, swimming pool water, water	Presence and number of microorganism²⁾ Membrane filtration method	Standardized method ⁴⁾
Drinking water, surface water, pool water, water	Number of the spores of sulfite reducing anaerobes (<i>clostridia</i>) 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 <i>Escherichia coli</i> 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 <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Membrane filtration method	PN-EN ISO 16266:2009
	Number of <i>Clostridium perfringens</i> (including spores) Membrane filtration method	PN-EN ISO 14189:2016-10
Number of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) Membrane filtration method	PN-Z-11001-3:2000	

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: -płytki kontaktowe (powierzchnie) -płytki agarowe (powietrze)	Liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda płytkowa	Normy⁴⁾ Procedury badawcze³⁾
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/A1:2022-06
	Liczba pleśni i drożdży w 25°C Metoda płytkowa, płytki kontaktowe	PN-ISO 7954:1999
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C 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
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością¹⁾	Najbardziej prawdopodobna liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda NPL (probówkowa)	Normy⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli w 37°C Metoda NPL (probówkowa)	PN-ISO 7251:2006
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) w 37°C Metoda NPL (probówkowa)	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli w 37°C Metoda NPL (probówkowa)	PN-ISO 7251:2006
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda NPL (probówkowa)	PN-ISO 4831:2007
	Najbardziej prawdopodobna liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda NPL (probówkowa)	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 7, edition date: 21.11.2024

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from areas of food production and food trade: - contact plates (surfaces) - agar plates (air)	Number of microorganisms²⁾ Colony count technique	Standardized method⁴⁾ In-house test procedure³⁾
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/A1:2022-06
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique, contact plates	PN-ISO 7954:1999
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C 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
Environmental samples from areas of food production and food trade¹⁾	Most probable number of microorganism in a particular mass/volume of product²⁾ Tube fermentation technique MPN	Standardized method⁴⁾
Environmental samples from areas of food production and food trade - swabs from carcasses of slaughter animals	Most probable number of Escherichia coli at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 7251:2006
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) at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Most probable number of Escherichia coli at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 7251:2006
	Most probable number coliforms at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 4831:2007
	Most probable number of Enterobacteriaceae at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹⁾ Pasze i karmy dla zwierząt Obiekty obszaru produkcji żywności i pasz¹⁾	Wykrywanie specyficznego DNA dla drobnoustroju²⁾ System MDS, metoda isoPCR (izotermiczna reakcja łańcuchowa polimerazy)	Procedury badawcze³⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt Próbki ze środowiska (produkcja żywności i pasz)	Wykrywanie specyficznego DNA Salmonella spp. System MDS, metoda isoPCR (izotermiczna reakcja łańcuchowa polimerazy)	PB-424 wyd. 1 z dn. 16.11.2023 opracowana na podstawie instrukcji producenta systemu MDS

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 7, edition date: 21.11.2024

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed and pet food Environmental samples (food and feed production) ¹⁾	Presence of specific DNA for tested microorganism ²⁾ MDS System, isoPCR method (isothermal polymerase chain reaction)	In-house test procedure ³⁾
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food Environmental samples (food and feed production)	Presence of specific DNA Salmonella spp. MDS System, isoPCR method (isothermal polymerase chain reaction)	PB-424 ed. 1 of 16.11.2023 based on the manufacturer's instruction for MDS system

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 7, data wydania: 21.11.2024

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Próbkę ze środowiska (produkcja żywności i pasz)	Wykrywanie specyficznego DNA <i>Listeria monocytogenes</i> System MDS, metoda isoPCR (izotermiczna reakcja łańcuchowa polimerazy)	PB-425 wyd. 1 z dn. 16.11.2023 opracowana na podstawie instrukcji producenta systemu MDS
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Świeże warzywa i owoce	Wykrywanie specyficznego DNA <i>Escherichia coli</i> O157 (w tym H7) System MDS, metoda isoPCR (izotermiczna reakcja łańcuchowa polimerazy)	PB-426 wyd. 1 z dn. 16.11.2023 opracowana na podstawie instrukcji producenta systemu MDS

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.

Sporządził: Starszy Specjalista ds. Jakości	
Wydał: Kierownik ds. Jakości	

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 7, edition date: 21.11.2024

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Environmental samples (food and feed production)	Presence of specific DNA <i>Listeria monocytogenes</i> MDS System, isoPCR method (isothermal polymerase chain reaction)	PB-425 ed. 1 of 16.11.2023 based on the manufacturer's instruction for MDS system
Raw milk and non-cooked dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Fresh vegetables and fruits	Presence of specific DNA <i>Escherichia coli</i> O157 (including H7) MDS System, isoPCR method (isothermal polymerase chain reaction)	PB-426 ed. 1 of 16.11.2023 based on the manufacturer's instruction for MDS system

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

Prepared by: Senior Quality Assurance Specialist	
Issued by: Quality Assurance Manager	