

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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⁾
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)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba <i>Listeria</i> spp. w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<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 drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
	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
	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95 Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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⁾
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	Number of <i>Listeria monocytogenes</i> at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Number of <i>Listeria</i> spp. at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	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
	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
	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 moulds and yeasts for matrix with a water activity greater than 0.95 Colony count technique (spread 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 (spread plate method)	PN-ISO 21527-2:2009

Laboratorium Badawcze AB 079

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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 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 enterokoków w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-86034-10:1993
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas spp. w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
	Liczba przypuszczalnych Bacillus subtilis w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-417 wyd. 2 z dn. 08.02.2024
	Liczba Bacillus coagulans w 55°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-405 wyd. I z dn. 18.12.2019
Suplementy diety	Liczba Lactobacillus spp. w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN 15787:2022-04
Masło Mleko fermentowane Świeży ser Suplementy diety	Liczba mikroorganizmów zanieczyszczających w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 13559:2018-09
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 Świeże warzywa i owoce Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków	Liczba Campylobacter spp. w 41,5°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10; PN-EN ISO 10272-2:2017-10/A1:2023-08

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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 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	Number of enterococci at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-A-86034-10:1993
	Number of presumptive <i>Pseudomonas</i> spp. at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 13720:2010
	Number of presumptive <i>Bacillus subtilis</i> at 30°C Colony count technique (spread plate method)	PB-417 ed. 2 of 08.02.2024
	Number of <i>Bacillus coagulans</i> at 55°C Colony count technique (spread plate method)	PB-405 ed. I of 18.12.2019
Nutritional supplements	Number of <i>Lactobacillus</i> spp. at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN 15787:2022-04
Butter Fresh cheese Fermented milk Nutritional supplements	Contaminating microorganisms count at 30°C Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 13559:2018-09
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 Fresh vegetables and fruits Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Multi-component foods or meal components	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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03; PN-EN ISO 6888-1:2022-3/A1:2024-02
	Liczba Campylobacter spp. w 41,5°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10; PN-EN ISO 10272-2:2017-10/A1:2023-08
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas spp. w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
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⁾
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 gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03; PN-EN ISO 6888-2:2022-03/A1:2024-02
	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)	
	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 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

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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	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 6888-1:2022-3/A1:2024-02
	Number of Campylobacter 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
	Number of presumptive Pseudomonas spp. at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 13720:2010
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⁾
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	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03; PN-EN ISO 6888-2:2022-3/A1:2024-02
	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 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 sulfite-reducing Clostridium spp. at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
	Number of spores sulfite-reducing Clostridium spp. at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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 Pasze i karmy dla zwierząt	Liczba Clostridium perfringens w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	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 Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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 Feed and pet food	Number of Clostridium perfringens at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009
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	Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-2:2009
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 drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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	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
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	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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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 Słodyczne i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmazeryjne Pasze Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao, cukier Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Liczba drobnoustrojów beztlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba drobnoustrojów beztlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba drobnoustrojów tlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba przetrwalników tlenowych termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba przetrwalników tlenowych mezofilnych w 37°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 mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
	Liczba drobnoustrojów psychrotrofowych w 6,5°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 17410:2004
	Liczba drobnoustrojów termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-75052-05:1990 pkt 2.3
	Liczba pleśni i drożdży osmofilnych w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-74855-12:1991
Mleko i przetwory mleczne	Liczba drobnoustrojów termofilnych w 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-86034-05:1993
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 6611:2007
Świeże warzywa i owoce Przetworzone warzywa i owoce	Liczba termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących (Alicyclobacillus spp) w 45°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedura A
	Liczba termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących (Alicyclobacillus spp) wytwarzających gwałakol w 45°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedura A

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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 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)	
	Psychrotrophic colony count at 6,5°C Colony count technique (pour plate method)	
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
Fresh produce and fruits Processed vegetables and fruits	Number of Spore-forming Thermo- Acidophilic bacteria (Alicyclobacillus spp) at 45°C Colony count technique (pour plate method)	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedure A
	Number of Spore-forming Thermo- Acidophilic bacteria (Alicyclobacillus spp) producing guaiacol at 45°C Colony count technique (pour plate method)	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedure A

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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/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)	

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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 <i>Lactobacillus delbrückii</i> subspecies <i>bulgaricus</i> at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 7889:2007; PN-ISO 7889:2007/Ap1:2007
	Number of <i>Streptococcus thermophilus</i> at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 7889:2007; PN-ISO 7889:2007/Ap1:2007
	Number of <i>Bifidobacterium</i> 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/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 <i>Escherichia coli</i> 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)	

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością ¹⁾ 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 ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ⁵⁾
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/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/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/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

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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/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/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/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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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 drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa	Normy ⁵⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
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/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 sedymencyjna Metoda płytkowa	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018
	Liczba pleśni i drożdży - metoda zderzeniowa Liczba pleśni i drożdży - metoda sedymencyjna Metoda płytkowa	
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	Normy ⁵⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Napoje bezalkoholowe	Obecność pleśni Metoda hodowlana probówkowa	PN-A-79033:1985

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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/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 Plate method	PB-262 ed. II of 14.12.2018
	Number of moulds and yeasts - collision method Number of moulds and yeasts - sedimentation method Plate 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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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 drobnoustrojów tlenowych mezofilnych Metoda hodowlana próbówkowa	PN-A-82055-6:1994
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 próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ⁵⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbówkowa 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 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 Enterobacteriaceae Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Obecność przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21871:2007
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Obecność Clostridium botulinum Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-86730:1989
	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
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 mesophilic aerobic bacteria The tube culturing method	PN-A-82055-6:1994
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 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 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	Presence of Enterobacteriaceae The tube culturing method with biochemical confirmation Presence of presumptive Bacillus cereus The tube culturing method with biochemical confirmation Presence of coagulase-positive staphylococci staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) The tube culturing method with biochemical confirmation Presence of Clostridium botulinum The tube culturing method with biochemical confirmation Presence of Escherichia coli The tube culturing method with biochemical confirmation Presence of coliforms The tube culturing method with biochemical confirmation	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 PN-A-86730:1989 PN-ISO 7251:2006 PN-ISO 4831:2007

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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
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
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-10:1997
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
	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
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
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
	Presence of coliforms The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-A-82055-10:1997
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 staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> 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 <i>Escherichia coli</i> 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
	Presence of coliforms The tube culturing method with biochemical confirmation	PN-ISO 4831:2007

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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 z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ⁵⁾ Procedury badawcze 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>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Obecność <i>Listeria spp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07 PN-EN ISO 11290-1:2017-07

Testing Laboratory AB 079

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food¹⁾ 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 microorganisms²⁾ Culturing method with biochemical confirmation	Standardized methods⁵⁾ In-house test procedures⁴⁾
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	Detection of Listeria monocytogenes Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
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 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 Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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
Świeże warzywa i owoce Przetworzone warzywa i owoce	Obecność termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących (Alicyclobacillus spp) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedura C
	Obecność termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących (Alicyclobacillus spp) wytwarzających gwajakol Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedura C

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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 <i>Cronobacter sakazakii</i> Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 22964:2017-06
	Presence of <i>Cronobacter</i> 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 <i>Listeria monocytogenes</i> Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Presence of <i>Cronobacter sakazakii</i> Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 22964:2017-06
	Presence of <i>Cronobacter</i> spp. Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 22964:2017-06
Fresh produce and fruits Processed vegetables and fruits	Presence of Spore-forming Thermo- Acidophilic bacteria (<i>Alicyclobacillus</i> spp) Culturing method with biochemical confirmation	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedure C
	Presence of Spore-forming Thermo- Acidophilic bacteria (<i>Alicyclobacillus</i> spp) producing guaiacol Culturing method with biochemical confirmation	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedure C

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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⁾
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 potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	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 Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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⁾
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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

**Laboratorium Badawcze AB 079
Pracownia Mikrobiologii Gdynia
ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia
Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026**

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 z wyłączeniem świeżego mięsa drobiowego 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 Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Obecność Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	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
	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; IT-09/PM wyd. III z dn. 24.04.2018
Świeże mięso drobiowe	Obecność Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora
	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; Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora
Woda do spożycia, woda powierzchniowa, woda na pływaniach, woda	Obecność pałeczek Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-87 wyd. I z dn.16.02.2009

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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	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; IT-09/PM ed. III of 24.04.2018
Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products excluding fresh poultry meat 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 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; IT-09/PM ed. III of 24.04.2018
Fresh poultry meat	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
	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
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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

**Laboratorium Badawcze AB 079
Pracownia Mikrobiologii Gdynia
ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia
Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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
Żywność ¹⁾ 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⁾
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 Świeże warzywa i owoce Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 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 Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
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
Food ¹⁾ 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⁾
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 Fresh vegetables and fruits Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Multi-component foods or meal components	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; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbkki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i kosmetyków oraz obrotu żywnością i kosmetykami - 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; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08
Żywność ¹⁾ Pasze Próbkki 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 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	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 <i>Escherichia coli</i> 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 <i>Escherichia coli</i> w 37°C Metoda NPL, próbówkowa	PN-EN ISO 16649-3:2015-07

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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 <i>Campylobacter</i> spp. Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08
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	Most probable number of microorganisms ²⁾ Tube technique method - MPN	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	Most probable number of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) at 37°C Tube technique method - MPN	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Most probable number of <i>Escherichia coli</i> at 37°C Tube technique method - MPN	PN-ISO 7251:2006
	Most probable number of coliforms at 30°C Tube technique method - MPN	PN-ISO 4831:2007
	Most probable number of coliforms at 37°C Tube technique method - MPN	
	Most probable number of <i>Enterobacteriaceae</i> at 37°C Tube technique method - MPN	PN-ISO 21528-1:2017-08
	Most probable number of fermentation butterhead anaerobic spore at 37°C Tube fermentation technique - MPN	PB-260 ed. I of 07.01.2014
Fishes, Seafood	Most probable number of <i>Escherichia coli</i> at 37°C Tube technique method - MPN	PN-EN ISO 16649-3:2015-07

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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 (<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 <i>Escherichia coli</i> 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 <i>Enterobacteriaceae</i> w 37°C Metoda NPL, próbówkowa	PN-ISO 21528-1:2017-08
Żywność ¹⁾ Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda Olej napędowy	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 <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>Legionella</i> spp. Matryca A: Procedura 7; Pożywka C (GVPC) Procedura 5; Pożywka A (BCYE) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08; PN-EN ISO 11731:2017-08/Ap1:2019-12
Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> 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

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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	Most probable number of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) at 37°C Tube technique method - MPN	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Most probable number of <i>Escherichia coli</i> at 37°C Tube technique method - MPN	PN-ISO 7251:2006
	Most probable number of coliforms at 30°C Tube technique method - MPN	PN-ISO 4831:2007
	Most probable number of coliforms at 37°C Tube technique method - MPN	
	Most probable number of <i>Enterobacteriaceae</i> at 37°C Tube technique method - MPN	PN-ISO 21528-1:2017-08
Food ¹⁾ Drinking water, surface water, swimming pool water, water Diesel	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 <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>Legionella</i> spp. Detection of <i>Legionella</i> 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; PN-EN ISO 11731:2017-08/Ap1:2019-12
Drinking water, surface water, swimming pool water, water	Number of <i>Clostridium perfringens</i> (including spores) Membrane filtration method	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Number of <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Membrane filtration method	PN-EN ISO 16266:2009
	Number of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) Membrane filtration method	PN-Z-11001-3:2000
	Number of the spores of sulfite reducing anaerobs (<i>clostridia</i>) Membrane filtration method	PN-EN 26461-2:2001

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Olej napędowy	Liczba bakterii w 25°C Metoda filtracji membranowej	IP 385/99
	Liczba grzybów w 25°C Metoda filtracji membranowej	
Świeże warzywa i owoce Przetworzone warzywa i owoce	Liczba termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących (Alicyclobacillus spp) w 45°C Metoda filtracji membranowej	IFU Met. Nr. 12 (2019) wyd. 3 – Procedura B
	Liczba termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących (Alicyclobacillus spp) wytwarzających gwajakol w 45°C Metoda filtracji membranowej	IFU Met. Nr. 12 (2019) wyd. 3 – Procedura B Instrukcja wykrywania gwajakolu
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 próbówkowa 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 próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
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 Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	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 Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Diesel	Number of bacteria at 25°C Membrane filtration method	IP 385/99
	Number of fungi at 25°C Membrane filtration method	
Fresh vegetables and fruits Processed vegetables and fruits	Number of Spore-forming Thermo-Acidophilic bacteria (Alicyclobacillus spp.) at 45°C Membrane filtration method	IFU Met. No 12 (2019) ed. 3 - Procedure B
	Number of Spore-forming Thermo-Acidophilic bacteria (Alicyclobacillus spp.) producing guaiacol at 45°C Membrane filtration method	IFU Met. No 12 (2019) ed. 3 - Procedure B Guaiacol detection instruction
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
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 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 Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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 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 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
Szczepy drobnoustrojów	Identyfikacja taksonomiczna drobnoustrojów ²⁾ Metoda biochemiczna, immunochemiczna, PCR, mikroskopowa	PB-251 ³⁾
Szczepy drobnoustrojów	Identyfikacja taksonomiczna drobnoustrojów: Enterobacter aerogenes, Escherichia coli, Klebsiella oxytoca, Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium, Salmonella spp., Citrobacter freundii, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Pseudomonas fluorescens, Clostridium perfringens, Clostridium bifermentans, Listeria monocytogenes, Listeria ivanovii, Listeria innocua, Lactobacillus acidophilus Metoda biochemiczna, immunochemiczna, PCR, mikroskopowa	PB-251 wyd. II z dn. 03.04.2019

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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 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 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
Microorganisms strains	Taxonomic identification of microorganisms ²⁾ Biochemical, immunochemical, PCR, microscopic method	PB-251 ³⁾
Microorganisms strains	Taxonomic identification of Microorganisms: Enterobacter aerogenes, Escherichia coli, Klebsiella oxytoca, Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium, Salmonella spp., Citrobacter freundii Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Pseudomonas fluorescens, Clostridium perfringens, Clostridium bifermentans, Listeria monocytogenes Listeria ivanovii, Listeria innocua Lactobacillus acidophilus Biochemical, immunochemical, PCR, microscopic method	PB-251 ed. II of 03.04.2019

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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 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

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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 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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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

Sporządził: Kierownik ds. Jakości	
Wydał: Kierownik ds. Jakości	

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Gdynia

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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

Prepared by: Quality Assurance Manager	
Issued by: Quality Assurance Manager	