

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - płytki kontaktowe (powierzchnie) - płytki agarowe (powietrze)	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: - płytki kontaktowe (powierzchnie)	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa	PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: - płytki agarowe (powietrze)	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018
	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością i kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾
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 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 drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C 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 Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from food production areas as well as food trade: - contact plates (surfaces) - agar plates (air)	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Environmental samples from food production areas as well as food trade - contact plates (surfaces)	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique	PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony count technique	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Environmental samples from food production areas as well as food trade: - agar plates (air)	Number of microorganisms Colony count technique	PB-262 ed. II of 14.12.2018
	Number of yeasts and moulds Colony count technique	PB-262 ed. II of 14.12.2018
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (spread plate method)	Standardized methods ³⁾
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
	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 yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	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 Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

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 Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-2:2001; PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
	Liczba enterokoków w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-86034-10:1993
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	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;PN-EN ISO 10272-2:2017-10/A1:2023-08
Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas spp. w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością i kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba Listeria monocytogenes w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba Listeria spp. w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C w określonej objętości popłuczyn Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

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 Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 6888-2:2001; PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004
	Number of presumptive Bacillus cereus at 30°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
	Number of enterococci at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-A-86034-10:1993
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 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;PN-EN ISO 10272-2:2017-10/A1:2023-08
Meat and meat products Ready-made culinary products	Number of presumptive Pseudomonas spp. at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 13720:2010
Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Number of Listeria monocytogenes at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Number of Listeria spp. at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	Number of yeasts and moulds at 25°C in particular volume of washings Colony count technique (spread plate method)	PN-ISO 21527-1:2009

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obrotu kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk Woda ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾ 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 drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba bakterii z grupy coli w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	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 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 drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
	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 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 Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from the cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands Water ¹⁾	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (pour plate method)	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Raw milk and non-cooked dairy products	Aerobic colony count at 30°C	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Heat-processed milk and dairy products	Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry)		
Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products	Number of coliforms at 30°C	PN-ISO 4832:2007
Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared	Colony count technique (pour plate method)	
Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products	Number of coliforms at 37°C	PN-ISO 4832:2007
Eggs and egg products (derivates)	Colony count technique (pour plate method)	
Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed)		
Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 44°C	PN-ISO 16649-2:2004
Fresh vegetables and fruits	Colony count technique (pour plate method)	
Processed fruits and vegetables		
Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables	Number of Enterobacteriaceae at 37°C	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Infant formula and infant cereals	Colony count technique (pour plate method)	
Chocolate, confectionery and bread		
Multi-component foods or meal components		
Feed and pet food	Number of spores sulfite-reducing Clostridium spp. at 37°C	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
	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 coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) at 37°C	PN-EN ISO 6888-2:2022-03; PN-EN ISO 6888-2:2022-03/A1:2024-02
	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 Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

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 garmazeryjne Pasze Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	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 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)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	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)	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 mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-75052-05:1990 p. 2.3
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej	Liczba pleśni i drożdży w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 6611:2007
Pasze i materiały paszowe	Ogólna liczba grzybów w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-R-64791:1994
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 Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

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 Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Number of aerobic mesophilic at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of aerobic thermophilic at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	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 thermophilic spore at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of mesophilic anaerobic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of thermophilic anaerobic bacteria 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 thermophilic spore 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
	Number of aerobic mesophilic microorganisms at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-A-75052-05:1990 p. 2.3
Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 6611:2007
Feed and feed materials	Number of fungi at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-R-64791:1994
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 Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obrotu kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba drobnoustrojów w 30°C w określonej objętości popłuczynach Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	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 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba pleśni i drożdży w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 6611:2007
Woda do spożycia Woda na pływalniach Woda Woda powierzchniowa	Liczba mikroorganizmów w 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba mikroorganizmów w 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba drobnoustrojów w 30°C w określonej objętości popłuczynach Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	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 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba pleśni i drożdży w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 6611:2007
	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
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością - wycinki z tusz zwierząt rzeźnych	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from the cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of microorganisms at 30°C in particular volume of washings Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	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 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 6611:2007
Drinking water Pool water Water Surface water	Number of microorganisms at 36°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6222:2004
	Number of microorganisms at 22°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6222:2004
Environmental samples from food production areas as well as food trade ¹⁾	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (pour plate method)	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Environmental samples from food production areas as well as food trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of microorganisms at 30°C in particular volume of washings Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	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 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 6611:2007
	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03; PN-EN ISO 6888-2:2022-03/A1:2024-02
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 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy 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
Żywność ¹⁾ Pasze	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾ 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 Listeria spp. do 25g do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Obecność Listeria monocytogenes do 25g do 25ml 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 Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from food production areas as well as food trade: -swab from carcasses of slaughter animals	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Food ¹⁾ Feed	Presence of microorganisms ²⁾ Culturing method with biochemical confirmation	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure 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 <i>Listeria</i> spp. to 25g to 25ml Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> to 25g to 25ml 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 Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

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 garmazeryjne Pasze Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, npoje o niskiej zawartości alkoholu	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
	Obecność Enterobacteriaceae do 10g do 10ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Wykrywanie chorobotwórczych Yersinia enterocolitica do 25g do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10273:2017-06
Świeże warzywa i owoce Przetworzone warzywa i owoce	Obecność termoacidofilnych bakterii przetrwaliujących (Alicyclobacillus spp) do 10g do 10ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Met. Nr 12 (2019) - Procedura C
	Obecność termoacidofilnych bakterii przetrwaliujących (Alicyclobacillus spp) wytwarzających gwajakol do 10g do 10ml 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 Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

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 Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Presence of coliforms Culturing method with biochemical confirmation	PN-ISO 4831:2007
	Presence of Enterobacteriaceae to 10g to 10ml Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Presence of pathogenic <i>Yersinia enterocolitica</i> to 25g to 25ml Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 10273:2017-06
Fresh produce and fruits Processed vegetables and fruits	Presence of Spore-forming Thermo- Acidophilic bacteria (<i>Alicyclobacillus</i> spp) to 10g to 10ml 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 to 10g to 10ml 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 Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością i kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością i kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical confirmation	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of coliforms Culturing method with biochemical confirmation	PN-ISO 4831:2007
	Presence of <i>Listeria</i> spp. Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
	Presence of Enterobacteriaceae Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obrotu kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾ 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. do 25g, 750g do 25ml, 750ml 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 Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from the cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands Environmental samples from food production areas as well as food trade ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical and serological confirmation	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure 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. to 25g, 750g to 25ml, 750ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Surowe mleko i produkty z mleka surowego 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) Pasze i karmy dla zwierząt	Obecność Salmonella Enteritidis. do 25g do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Obecność Salmonella Typhimurium do 25g do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Świeże mięso drobiowe	Obecność Salmonella Enteritidis. do 25g do 25ml 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 Typhimurium do 25g do 25ml 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
Próbkę środowiskowe z obrotu kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	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 - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	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
	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; ISO/TR 6579-3:2014
	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; ISO/TR 6579-3:2014
Próbkę środowiskowe z obszarów produkcji żywności i 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

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Raw milk and non-cooked 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) Feed and pet food	Presence of Salmonella Enteritidis to 25g to 25ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Presence of Salmonella Typhimurium to 25g to 25ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Fresh poultry meat	Presence of Salmonella Enteritidis to 25g to 25ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; White-Kauffmann-Le Minor Scheme
	Presence of Salmonella Typhimurium to 25g to 25ml Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; White-Kauffmann-Le Minor Scheme
Environmental samples from the cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Presence of Salmonella Enteritidis Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
	Presence of Salmonella Typhimurium Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014
Environmental samples from areas of food production and food trade - swabs from carcasses of slaughter animals	Presence of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
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 <i>Campylobacter</i> spp. do 10g, do 25g do 10ml, do 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 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 i kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością i kosmetyków: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym 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 Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
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 <i>Campylobacter</i> spp. to 10 g, 25g to 10ml, 25ml 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
Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	Standardized methods ³⁾ In-house test procedure ⁴⁾
Environmental samples from food production areas as well as food and cosmetics trade: - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces, including the hands	Presence of <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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

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

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana	Procedury badawcze ⁴⁾
Soki i napoje owocowe, warzywa, owoce i ich przetwory	Obecność drożdży i pleśni do 100g Metoda hodowlana	PB-415 wyd. 2 z dn. 03.10.2022
Żywność ¹⁾	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Metoda NPL	PN-ISO 7251 ⁶⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne. Pieczywo i wyroby piekarskie Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Nasiona Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze Suplementy diety, Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli w 37°C Metoda NPL	PN-ISO 7251:2006
Soki i koncentraty owocowe i warzywne	Liczba Alicyclobacillus spp. prawdopodobnie powodujące psucie Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Metoda Nr 12 ⁶⁾
Soki i koncentraty owocowe i warzywne	Liczba termoacidofilnych bakterii przetrwalnikujących powodujących psucie (Alicyclobacillus spp) Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Met. Nr 12 (2019)

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method	In-house test procedure ⁴⁾
Juices and fruit drinks, vegetables, fruits and their products	Presence of yeasts and moulds to 100g Culturing method	PB-415 ed. 2 of 03.10.2022
Food ¹⁾	Most probable number Escherichia coli MPN technique	PN-ISO 7251 ⁶⁾
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations, Seeds Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Most probable number of Escherichia coli at 37°C MPN technique	PN-ISO 7251:2006
Fruit and vegetable juices and concentrates	Number of Alicyclobacillus spp probably spoilage Membrane filtration method with biochemical confirmation	IFU Method No. 12 ⁶⁾
Fruit and vegetable juices and concentrates	Number of Spore-forming Thermo- Acidophilic Spoilage bacteria (Alicyclobacillus spp) Membrane filtration method with biochemical confirmation	IFU Met. No. 12 (2019)

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

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

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾	Presence of pathogenic bacteria ²⁾ Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ⁵⁾
Meat and meat products Milk and dairy products Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products Bread and bakery products Fish and fishery products Sweets and confectionery products, Spices, raw materials and herbal preparations Seeds Cereals and cereal products Frozen products Ready-made culinary products, Feeds Nutritional supplements Eggs and eggs products Coffee, tea, cocoa Food concentrates Oils, animal fats and vegetable oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> - Test LMO-2 -48h to 25g to 25ml Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
	Presence of <i>Salmonella</i> spp. - Test SLM- 48h. to 25g, 375g to 25ml, 375ml Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
	Presence of <i>Salmonella</i> spp. - Test SPT- 24h. to 25g, 375g to 25ml, 375ml Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed.2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
Environmental samples ¹⁾	Detection of pathogenic bacteria ²⁾ Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ⁵⁾
Environmental samples - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> - Test LMO-2 -48h Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
	Presence of <i>Salmonella</i> spp. Test SLM- 48h Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue
Surfaces in the food industry environment - swabs from carcasses of slaughter animals	Presence of <i>Salmonella</i> spp. Test SLM- 48h Fluorescence immunoenzymatic method (ELFA)	PB-420 ed. 2 of 03.10.2022 Based on the manufacturer's instruction mini Vidas blue

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Wydanie 6, data wydania: 21.01.2026

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

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

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

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 Maków Mazowiecki

ul. Przemysłowa 5, 06-200 Maków Mazowiecki

Edition 6, edition date: 21.01.2026

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

Within the flexible scope of accreditation, it is allowed:

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

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