

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

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 oraz obrotu żywnością ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> w 37°C	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu)	Liczba <i>Listeria spp.</i> w 37°C	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania	Liczba <i>Campylobacter spp.</i> w 41,5°C	PN-EN ISO 10272-2:2017-10; PN-EN ISO 10272-2:2017-10/A1:2023-08
Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Jaja i produkty jajeczne (pochodne)	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) w 37°C	PN-EN ISO 6888-1:2001; PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004
Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03; PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02
Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania	Liczba drobnoustrojów w 30°C	PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
Świeże warzywa i owoce	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Przetworzone owoce i warzywa	Liczba drożdży i pleśni w 25°C	PN-ISO 21527-1:2009
Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Mieszanki dla niemowląt	Liczba drożdży i pleśni w 25°C	PN-ISO 21527-2:2009
Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w 30°C	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
Pasze i karmy dla zwierząt	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas spp.</i> w 25°C	PN-EN ISO 13720:2010
	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
	Liczba enterokoków w 37°C	PN-A-86034-10:1993
	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (spread plate method)	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Raw milk and non-cooked dairy products	Number of <i>Listeria monocytogenes</i> at 37°C	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Heat-processed milk and dairy products	Colony count technique (spread plate method)	
Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry)	Number of <i>Listeria</i> spp. at 37°C	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products	Colony count technique (spread plate method)	
Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared	Number of <i>Campylobacter</i> spp. at 41,5°C	PN-EN ISO 10272-2:2017-10; PN-EN ISO 10272-2:2017-10/A1:2023-08
Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products	Colony count technique (spread plate method)	
Eggs and egg products (derivates)	Number of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) at 37°C	PN-EN ISO 6888-1:2001; PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004
Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed)	Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03; PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02
Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products		
Fresh vegetables and fruits	Aerobic colony count at 30°C	PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
Processed fruits and vegetables	Colony count technique (spread plate method)	
Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables	Number of yeasts and moulds at 25°C	PN-ISO 21527-1:2009
Infant formula and infant cereals	Colony count technique (spread plate method)	
Chocolate, confectionery and bread	Number of yeasts and moulds at 25°C	PN-ISO 21527-2:2009
Multi-component foods or meal components	Colony count technique (spread plate method)	
Feed and pet food	Number of presumptive <i>Bacillus cereus</i> at 30°C	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
	Colony count technique (spread plate method)	
	Number of presumptive <i>Pseudomonas</i> spp. at 25°C	PN-EN ISO 13720:2010
	Colony count technique (spread plate method)	
	Number of enterococci at 37°C	PN-A-86034-10:1993
	Colony count technique (spread plate method)	

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego**Laboratorium Badawcze AB 079****Pracownia Mikrobiologii Tychy****ul. Goździków 1, 43-100 Tychy****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 - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2001; PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-1:2022-03; PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02
	Liczba Listeria monocytogenes w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 6888-1:2001; PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004 PN-EN ISO 6888-1:2022-03; PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02
	Number of Listeria monocytogenes Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

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 oraz obrotu żywnością ¹⁾ Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego	Liczba drobnoustrojów w 30°C	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO
Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	4833-1:2013-12/A1:2022-06
Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu)	Liczba bakterii z grupy coli w 30°C	PN-ISO 4832:2007
Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Surowe mięso drobiowe	Liczba bakterii z grupy coli w 37°C	PN-ISO 4832:2007
i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Produkty z mięsa drobiowego	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w 44°C	PN-ISO 16649-2:2004
gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Jaja i produkty jajeczne (pochodne)	Liczba Enterobacteriaceae w 30°C	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Świeże warzywa i owoce	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Przetworzone owoce i warzywa	Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 37°C	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Mieszanki dla niemowląt	Liczba przetrwalników Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) w 37°C	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków	Liczba drożdży i pleśni w 25°C	PN-ISO 21527-1:2009
Pasze i karmy dla zwierząt	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C	PN-ISO 21527-2:2009
	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C	PN-ISO 7954:1999
	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba Clostridium perfringens w 37°C	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 30°C	PN-ISO 15214:2002
	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾ Drinking water, surface water, swimming pool water	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (pour plate method)	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Raw milk and non-cooked dairy products	Aerobic colony count at 30°C	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
Heat-processed milk and dairy products	Colony count technique (pour plate method)	
Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry)	Number of coliforms at 30°C	PN-ISO 4832:2007
Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products	Colony count technique (pour plate method)	
Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared	Number of coliforms at 37°C	PN-ISO 4832:2007
Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products	Colony count technique (pour plate method)	
Eggs and egg products (derivates)	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 44°C	PN-ISO 16649-2:2004
Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed)	Colony count technique (pour plate method)	
Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products	Number of Enterobacteriaceae at 30°C	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Fresh vegetables and fruits	Colony count technique (pour plate method)	
Processed fruits and vegetables	Number of Enterobacteriaceae at 37°C	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables	Colony count technique (pour plate method)	
Infant formula and infant cereals	Number of sulfite-reducing Clostridium spp. at 37°C	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
Chocolate, confectionery and bread	Colony count technique (pour plate method)	
Multi-component foods or meal components	Number of spores sulfite-reducing Clostridium spp. at 37°C	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
Feed and pet food	Colony count technique (pour plate method)	
	Number of yeasts and moulds at 25°C	PN-ISO 21527-1:2009
	Colony count technique (pour plate method)	
	Number of yeasts and moulds at 25°C	PN-ISO 21527-2:2009
	Colony count technique (pour plate method)	
	Number of yeasts and moulds at 25°C	PN-ISO 7954:1999
	Colony count technique (pour plate method)	
	Number of Clostridium perfringens at 37°C	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
	Colony count technique (pour plate method)	
	Number of mesophilic lactic acid bacteria at 30°C	PN-ISO 15214:2002
	Colony count technique (pour plate method)	

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 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 Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze Suplementy diety Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Liczba przetrwalników tlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba przetrwalników beztlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba drobnoustrojów beztlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu, piwo	Liczba przetrwalników tlenowych mezofilnych w 37°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 drobnoustrojów beztlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy
Edition 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 sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feed Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils	Number of aerobic mesophilic spore at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of anaerobic mesophilic spore at 37°C Colony count technique (pour plate method)	
	Number of aerobic mesophilic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)	
	Number of anaerobic mesophilic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)	
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content, beer	Number of aerobic mesophilic spore at 37°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 mesophilic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019
	Number of aerobic mesophilic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II of 31.05.2019

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

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 - 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 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-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Escherichia coli w 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN ISO 16649-2:2004
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością -wycinki z tusz zwierząt rzeźnych -wymazy 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
Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	Liczba mikroorganizmów w 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba mikroorganizmów w 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy
Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of Enterobacteraceae at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of Enterobacteraceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of Escherichia coli at 44°C Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 16649-2:2004
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 7954:1999
	Number of mesophilic lactic acid bacteria at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15214:2002
Environmental samples from areas of food production and food trade -fragments from carcasses of slaughter animals - swabs 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 Enterobacteraceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Drinking water, surface water, swimming pool water, water	Number of microorganisms at 36°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6222:2004
	Number of microorganisms at 22°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6222:2004

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 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 obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana próbówkowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831:2007
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831:2007

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade¹⁾	Presence of microorganism²⁾ Culturing method test-tube	Standardized method⁴⁾ In-house test procedure³⁾
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 coliforms Culturing method test-tube	PN-ISO 4831:2007
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of coliforms Culturing method test-tube	PN-ISO 4831:2007

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

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 oraz obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Obecność <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym Obecność przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006 PN-EN ISO 21528-1:2017-08 PN-EN ISO 21871:2007 PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method test-tube with biochemical confirmation	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Raw milk and non-cooked dairy products	Presence of Escherichia coli	PN-ISO 7251:2006
Heat-processed milk and dairy products	Culturing method test-tube with biochemical confirmation	
Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry)	Presence of Enterobacteriaceae	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products	Culturing method test-tube with biochemical confirmation	
Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared	Presence of presumptive Bacillus cereus	PN-EN ISO 21871:2007
Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products	Culturing method test-tube with biochemical confirmation	
Eggs and egg products (derivates)	Presence of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed)	Culturing method test-tube with biochemical confirmation	
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		

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Obecność <i>Escherichia coli</i> w określonej objętości popłuczyn Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda hodowlana probówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of Escherichia coli Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006
	Presence of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Presence of Escherichia coli in a particular volume of washings Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006
	Presence of Enterobacteriaceae Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

Żywność ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾	Normy ⁴⁾
Pasze	Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	Procedury badawcze ³⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością ¹⁾		
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 potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność <i>Listeria spp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem -wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Listeria spp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej objętości popłuczyn Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy
Edition 11, edition date: 29.01.2026

Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical confirmation	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Presence of <i>Listeria</i> spp. Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces - swabs from carcasses of slaughter animals	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of <i>Listeria</i> spp. Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> in a particular volume of washings Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 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 oraz obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Świeże mięso drobiowe	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora
	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Presence of microorganism²⁾ Culturing method with biochemical and serological confirmation	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	Presence of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Fresh poultry meat	Presence of Salmonella Enteritidis Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; White-Kauffmann-Le Minor Scheme
	Presence of Salmonella Typhimurium Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; White-Kauffmann-Le Minor Scheme

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. w określonej objętości popłuczyn Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy ⁴⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from areas of food production and food trade	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 of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of Salmonella spp. in a particular volume of washings Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Environmental samples from areas of food production and food trade - swabs from carcasses of slaughter animals	Presence of Salmonella spp. Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Food ¹⁾ Feed Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	Standardized method ⁴⁾
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	Presence of Campylobacter spp. Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08
	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. w określonej objętości popłuczyn Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08
Żywność ¹⁾ Pasze	Najbardziej prawdopodobna liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda NPL próbkowa	Normy ⁴⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Najbardziej prawdopodobna liczba <i>Escherichia coli</i> w 37°C Metoda NPL próbkowa	PN-ISO 7251:2006
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda NPL próbkowa	PN-ISO 4831:2007

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of <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/A1:2023-08
	Presence of <i>Campylobacter</i> spp. in a particular volume of washings Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08
Food ¹⁾ Feed	Most probable number of microorganism in a particular mass/volume of product ²⁾ Tube fermentation technique MPN	Standardized method ⁴⁾
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	Most probable number of <i>Escherichia coli</i> at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 7251:2006
	Most probable number coliforms at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 4831:2007

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

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 Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze	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
Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze Suplementy diety Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Najbardziej prawdopodobna liczba <i>Enterobacteriaceae</i> w 37°C Metoda NPL próbówkowa	PN-ISO 21528-1:2017-08
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu, piwo	Najbardziej prawdopodobna liczba <i>Enterobacteriaceae</i> w 37°C Metoda NPL próbówkowa	PN-ISO 21528-1:2017-08

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy
Edition 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 sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Feed Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils	Most probable number of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Most probable number of Enterobacteriaceae at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 21528-1:2017-08
Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content, beer	Most probable number of Enterobacteriaceae at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 21528-1:2017-08

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	Obecność i liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy ⁴⁾
Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda filtracji membranowej	PN-Z-11001-3:2000
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: -płytki kontaktowe (powierzchnie) -płytki agarowe (powietrze)	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością - odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa, płytki kontaktowe	PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa, płytki kontaktowe	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością -płytki agarowe (powietrze)	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (sedymencyjna i zderzeniowa)	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018
	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (sedymencyjna i zderzeniowa)	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy
Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Drinking water, Surface water, swimming pool water, water	Presence and number of microorganism ²⁾ Membrane filtration method	Standardized method ⁴⁾
Drinking water, surface water, pool water, water	Number of the spores of sulfite reducing anaerobes (clostridia) Membrane filtration method	PN-EN 26461-2:2001
	Number of coliforms Membrane filtration method	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Number of Escherichia coli Membrane filtration method	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Number of fecal enterococci Membrane filtration method	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Number of Pseudomonas aeruginosa Membrane filtration method	PN-EN ISO 16266:2009
	Number of Clostridium perfringens (including spores) Membrane filtration method	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) Membrane filtration method	PN-Z-11001-3:2000
Environmental samples from areas of food production and food trade: - contact plates (surfaces) - agar plates (air)	Number of microorganisms ²⁾ Colony count technique	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Environmental samples from areas of food production and food trade -contact plates (surfaces)	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique, contact plates	PN-EN ISO 4833-2:2013-12; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony count technique, contact plates	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Environmental samples from areas of food production and food trade -agar plates (air)	Number of microorganisms Plate method (sedimentation method and aspiration method)	PB-262 ed. II of 14.12.2018
	Number of yeasts and moulds Plate method (sedimentation method and aspiration method)	PB-262 ed. II of 14.12.2018

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

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, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ⁴⁾
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/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)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Liczba drożdży w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21527-1:2009
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1 ⁵⁾
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03; PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 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, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (pour plate method)	Standardized method ⁴⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Aerobic colony count at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of Enterobacteraceae at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Number of Enterobacteraceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Number of moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
	Number of yeasts at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 21527-1:2009
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Number of microorganism ²⁾ Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 6888-1 ⁵⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03; PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

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, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831 ⁵⁾
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831:2007
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251 ⁵⁾
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana próbówkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 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, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method test-tube	PN-ISO 4831 ⁵⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of coliforms Culturing method test-tube	PN-ISO 4831:2007
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251 ⁵⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of Escherichia coli Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

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, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1 ⁵⁾
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1 ⁵⁾
Papier, tektura, wyroby z papieru i tektury, Wyroby z tworzyw sztucznych i wyroby z gumy, Wyroby z metalu, szkła i ceramiki, Drewno i wyroby z drewna, - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność bakterii z rodzaju <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 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, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1 ⁵⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-01 ⁵⁾
Paper and board materials and articles, Plastic and rubber articles, Metal, glass and ceramics articles, Wood and wood articles, - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of <i>Salmonella</i> spp. Culturing with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Najbardziej prawdopodobna liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda NPL (probówkowa)	Normy ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli w 37°C Metoda NPL (probówkowa)	PN-ISO 7251:2006
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Najbardziej prawdopodobna liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) w 37°C Metoda NPL (probówkowa)	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli w 37°C Metoda NPL (probówkowa)	PN-ISO 7251:2006
	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda NPL (probówkowa)	PN-ISO 4831:2007
	Najbardziej prawdopodobna liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda NPL (probówkowa)	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 11, edition date: 29.01.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from areas of food production and food trade¹⁾	Most probable number of microorganism in a particular mass/volume of product²⁾ Tube fermentation technique MPN	Standardized method⁴⁾
Environmental samples from areas of food production and food trade - swabs from carcasses of slaughter animals	Most probable number of Escherichia coli at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 7251:2006
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Most probable number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Most probable number of Escherichia coli at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 7251:2006
	Most probable number coliforms at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-ISO 4831:2007
	Most probable number of Enterobacteriaceae at 37°C Tube fermentation technique MPN	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze i karmy dla zwierząt Obiekty obszaru produkcji żywności i pasz ¹⁾	Wykrywanie specyficznego DNA dla drobnoustroju ²⁾ System MDS, metoda isoPCR (izotermiczna reakcja łańcuchowa polimerazy)	Procedury badawcze ³⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt Próbki ze środowiska (produkcja żywności i pasz)	Wykrywanie specyficznego DNA Salmonella spp. System MDS, metoda isoPCR (izotermiczna reakcja łańcuchowa polimerazy)	PB-424 wyd. 1 z dn. 16.11.2023 opracowana na podstawie instrukcji producenta systemu MDS

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 11, edition date: 29.01.2026

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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 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 Próbkki ze środowiska (produkcja żywności i pasz)	Wykrywanie specyficznego DNA Listeria monocytogenes System MDS, metoda isoPCR (izotermiczna reakcja łańcuchowa polimerazy)	PB-425 wyd. 1 z dn. 16.11.2023 opracowana na podstawie instrukcji producenta systemu MDS

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Edition 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 Environmental samples (food and feed production)	Presence of specific DNA <i>Listeria monocytogenes</i> MDS System, isoPCR method (isothermal polymerase chain reaction)	PB-425 ed. 1 of 16.11.2023 based on the manufacturer's instruction for MDS system

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

Wydanie 11, data wydania: 29.01.2026

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) Świeże warzywa i owoce	Wykrywanie specyficznego DNA Escherichia coli O157 (w tym H7) System MDS, metoda isoPCR (izotermiczna reakcja łańcuchowa polimerazy)	PB-426 wyd. 1 z dn. 16.11.2023 opracowana na podstawie instrukcji producenta systemu MDS

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

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

Sporządził: 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 Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

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 Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Fresh vegetables and fruits	Presence of specific DNA Escherichia coli O157 (including H7) MDS System, isoPCR method (isothermal polymerase chain reaction)	PB-426 ed. 1 of 16.11.2023 based on the manufacturer's instruction for MDS system

Within the flexible scope of accreditation, it is allowed:

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

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