

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze dla zwierząt ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba <i>Listeria</i> spp. w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> 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
	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 <i>Campylobacter</i> spp. w 41,5°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10; PN-EN ISO 10272-2:2017-10/A1:2023-08

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Edition 12, edition date: 20.03.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Animal feedstuffs ¹⁾ 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 Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products	Number of <i>Listeria monocytogenes</i> at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates)	Number of <i>Listeria</i> spp. at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
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	Number of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other strains) 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
Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	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 <i>Campylobacter</i> spp. at 41,5°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10; PN-EN ISO 10272-2:2017-10/A1:2023-08

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

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	Liczba <i>Bacillus coagulans</i> w 55°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-405 wyd. I z dn. 18.12.2019
Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze dla zwierząt Suplementy diety Jaja i produkty jajeczne	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu Nasiona, cukier	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas</i> spp. w 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
	Liczba Enterokoków w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-86034-10:1993
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03; 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 Przeźmierowo
ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo
Edition 12, edition date: 20.03.2026

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, Animal feedstuffs Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content Seeds, sugar	Number of <i>Bacillus coagulans</i> at 55°C Colony count technique (spread plate method)	PB-405 ed. I 18.12.2019
	Number of presumptive <i>Bacillus cereus</i> at 30°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 7932:2005; PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09
	Number of presumptive <i>Pseudomonas</i> spp. at 25°C Colony count technique (spread plate method)	PN-EN ISO 13720:2010
	Number of Enterococci at 37°C Colony count technique (spread plate method)	PN-A-86034-10:1993
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Number of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other strains) 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 Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze dla zwierząt ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana próbówkowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze dla zwierząt Suplementy diety Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu Nasiona, cukier	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831:2007
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Suplementy diety Koncentraty spożywcze	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych Metoda hodowlana próbówkowa	PN-A-75052-10:1990
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Suplementy diety Koncentraty spożywcze	Obecność drożdży Metoda hodowlana próbówkowa	PB-352 wyd. I z dn. 02.03.2017
Mięso i produkty mięsne Suplementy diety Koncentraty spożywcze	Obecność ciepłopornych pleśni Metoda hodowlana próbówkowa	PB- 366 wyd. I z dn. 02.03.2017
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 Przeźmierowo
ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo
Edition 12, edition date: 20.03.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Animal feedstuffs ¹⁾ Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾	Presence of microorganism ²⁾ Culturing method test-tube	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Fish and fishery products Sweets and sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Animal feedstuffs Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content Seeds, sugar	Presence of coliforms Culturing method test-tube	PN-ISO 4831:2007
	Presence of anaerobic mesophilic sporeforming bacteria Culturing method test-tube	PN-A-75052-10:1990
Meat and meat products, Milk and dairy products, Dietary supplements, Food concentrates	Presence of yeasts Culturing method test-tube	PB-352 ed. I of 02.03.2017
Meat and meat products, Dietary supplements, Food concentrates	Presence of heat resistant moulds Culturing method test-tube	PB-366 ed. I of 02.03.2017
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-EN ISO 4831:2007

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze dla zwierząt ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana próbkowa z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ⁴⁾
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	Obecność <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana próbkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasze dla zwierząt Suplementy diety Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze	Obecność przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda hodowlana próbkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21871:2007
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu Nasiona, cukier	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana próbkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda hodowlana próbkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
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 próbkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana próbkowa z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda hodowlana próbkowa 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 Przeźmierowo
ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo
Edition 12, edition date: 20.03.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Animal feedstuffs ¹⁾ 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⁾
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, Animal feedstuffs Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content Seeds, sugar	Presence of Escherichia coli Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-ISO 7251:2006
	Presence of presumptive Bacillus cereus Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-EN ISO 21871:2007
	Presence of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	Presence of Enterobacteriaceae Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
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 strains) Culturing method test-tube with biochemical confirmation	PN-EN ISO 6888-3:2004; PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005
	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 Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze dla zwierząt ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana 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	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
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 i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Obecność <i>Listeria</i> spp. 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 Przeźmierowo
ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo
Edition 12, edition date: 20.03.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Animal feedstuffs ¹⁾ 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	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	Presence of <i>Listeria</i> spp. Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

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 i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w 25g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-588 wyd. 1 z dn. 09.04.2024
Mleko i produkty mleczne Suplementy diety Koncentraty spożywcze	Obecność <i>Cronobacter sakazakii</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
	Obecność <i>Cronobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Suplementy diety Koncentraty spożywcze	Obecność <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-353 wyd. I z dn. 01.03.2017

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Przeźmierowo
ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo
Edition 12, edition date: 20.03.2026

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	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g Culturing method with biochemical confirmation	PB-588 ed. 1 of 09.04.2024
Milk and dairy products, Dietary supplements, Food concentrates	Presence of <i>Cronobacter sakazakii</i> Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 22964:2017-06
	Presence of <i>Cronobacter</i> spp. Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 22964:2017-06
Meat and meat products, Milk and dairy products, Dietary supplements, Food concentrates	Presence of <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Culturing method with biochemical confirmation	PB-353 ed. I of 01.03.2017

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbkę środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność <i>Listeria</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność <i>Cronobacter sakazakii</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
	Obecność <i>Cronobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
Próbkę ze środowiska (produkcja żywności): - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> na badanej powierzchni Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-588 wyd. 1 z dn. 09.04.2024

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Edition 12, edition date: 20.03.2026

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>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
	Presence of <i>Cronobacter sakazakii</i> Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 22964:2017-06
	Presence of <i>Cronobacter</i> spp. Culturing method with biochemical confirmation	PN-EN ISO 22964:2017-06
Environmental samples (food): - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of <i>Listeria monocytogenes</i> in tested area Culturing method with biochemical confirmation	PB-588 ed. 1 of 09.04.2024

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze dla zwierząt ¹⁾ 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 i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. do 10g, do 10ml 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 Przeźmierowo
ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo
Edition 12, edition date: 20.03.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Animal feedstuffs ¹⁾ 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 <i>Campylobacter</i> spp. to 10g, to 10ml 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 Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<p>Surowe mleko i produkty z mleka surowego</p> <p>Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej</p> <p>Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu)</p> <p>Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania</p> <p>Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania</p> <p>Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania</p> <p>Jaja i produkty jajeczne (pochodne)</p> <p>Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania</p> <p>Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania</p> <p>Świeże warzywa i owoce</p> <p>Przetworzone owoce i warzywa</p> <p>Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa</p> <p>Mieszanki i płatki zbożowe dla niemowląt</p> <p>Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze</p> <p>Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków</p> <p>Pasze i karmy dla zwierząt</p>	<p>Obecność <i>Campylobacter</i> spp. do 25g, do 25 ml,</p> <p>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym</p>	<p>PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08</p>
<p>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</p> <p>- wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem</p> <p>- wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem</p>	<p>Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym</p>	<p>PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08</p>

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Edition 12, edition date: 20.03.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Raw meat and raw meat products ready to be prepared (except poultry) Ready-to-eat or ready-to-reheat meat products Raw poultry and raw poultry products ready to be prepared Ready-to-eat or ready-to-heat poultry products Eggs and egg products (derivates) Raw and ready-to-cook fish and seafoods (unprocessed) Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	Presence of <i>Campylobacter</i> spp. to 25g, to 25 ml, Culturing method with biochemical and microscopic confirmation	PN-EN ISO 10272-1:2017-08; PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08
Environmental samples from areas of food production and food trade - Environmental samples of defined surfaces - Environmental samples of undefined surfaces	Presence of <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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze dla zwierząt ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	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 Mieszanki i płatki zbożowe 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
	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

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Przeźmierowo
ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo
Edition 12, edition date: 20.03.2026

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 with biochemical and serological 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 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, 750 ml, Culturing method with biochemical and serological confirmation Presence of Salmonella Enteritidis Culturing method with biochemical and serological confirmation 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 PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014 PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09; ISO/TR 6579-3:2014

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieśnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbkę środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. Metoda hodowlana z 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 - 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 Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Edition 12, edition date: 20.03.2026

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 Salmonella spp. Culturing with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
Surfaces in the food industry environment - swabs from carcasses of slaughter animals	Presence of Salmonella spp. Culturing with biochemical and serological confirmation	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze dla zwierząt ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością ¹⁾ Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i surowe produkty mięsne gotowe do przygotowania (oprócz drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Surowe mięso drobiowe i surowe produkty drobiowe gotowe do przygotowania Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe, gotowe do przygotowania Produkty rybne i owoce morza gotowe do spożycia lub gotowe do podgrzania Świeże warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Mieszanki i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba 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 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 Przeźmierowo
ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo
Edition 12, edition date: 20.03.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Animal feedstuffs ¹⁾ Environmental samples from areas of food production and food trade ¹⁾ Drinking water, surface water, pool water, 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 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	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
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)	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 44°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 16649-2:2004
Ready-to-eat or ready-to-reheat fish products Fresh vegetables and fruits Processed fruits and vegetables Dried cereals, fruits, nuts, seeds and vegetables	Number of Enterobacteriaceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Infant formula and infant cereals Chocolate, confectionery and bread Multi-component foods or meal components Feed and pet food	Number of sulfite-reducing Clostridium spp at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
	Number of Clostridium perfringens at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne	Liczba bakterii z grupy coli w 37°C	PN-ISO 4832:2007
Mleko i produkty mleczne	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Liczba bakterii z grupy coli w 30°C	PN-ISO 4832:2007
Ryby i przetwory rybne	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Słodycze i wyroby cukiernicze	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 37°C	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Przyprawy, surowce i przetwory zielarskie	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Zboża i przetwory zbożowe	Liczba drobnoustrojów tlenowych termofilnych w 55°C	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Żywność mrożona	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Wyroby garmazeryjne	Liczba drobnoustrojów beztlenowych mezofilnych w 37°C	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Pasze dla zwierząt	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Suplementy diety	Liczba drobnoustrojów beztlenowych termofilnych w 55°C	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Jaja i produkty jajeczne	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Kawa, herbata, kakao	Liczba drobnoustrojów beztlenowych mezofilnych w 37°C	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Koncentraty spożywcze	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Liczba drobnoustrojów beztlenowych termofilnych w 55°C	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Nasiona, cukier	Liczba przetrwalników tlenowych termofilnych w 55°C	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba przetrwalników tlenowych mezofilnych w 37°C	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba przetrwalników beztlenowych termofilnych w 55°C	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba przetrwalników beztlenowych mezofilnych w 37°C	PB-99 wyd. II z dn. 31.05.2019
	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C	PN-ISO 21527-1:2009
	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 mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 30°C	PN-ISO 15214:2002
	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Surowe mleko i produkty z mleka surowego	Liczba drożdży i pleśni w 25°C	PN-ISO 6611:2007
Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej	Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
Mieszanki i płatki zbożowe dla niemowląt		

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Edition 12, edition date: 20.03.2026

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, Animal feedstuffs, Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content Seeds, sugar	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of coliforms at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	Number of aerobic mesophilic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II 31.05.2019
	Number of aerobic termophilic bacteria at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II 31.05.2019
	Number of mesophilic anaerobic bacteria at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II 31.05.2019
	Number of thermophilic anaerobic bacteria at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II 31.05.2019
	Number of aerobic termophilic spore at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II 31.05.2019
	Number of aerobic mesophilic spore at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II 31.05.2019
	Number of anaerobic termophilic spore at 55°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II 31.05.2019
	Number of anaerobic mesophilic spore at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PB-99 ed. II 31.05.2019
	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 21527-2:2009
	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 7954:1999
	Number of mesophilic lactic acid fermentation bacteria at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15214:2002
Raw milk and non-cooked dairy products Heat-processed milk and dairy products Infant formula and infant cereals	Number of yeasts and moulds at 25°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 6611:2007

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

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	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
	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN ISO 16649-2:2004
	Liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba pleśni i drożdży w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży i pleśni w 25°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7954:1999
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN ISO 16649-2:2004
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
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
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wycinki z tusz zwierząt rzeźnych	Liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	Liczba mikroorganizmów w 36°C po 48 h w 1 ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba mikroorganizmów w 22°C po 72 h w 1 ml Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Edition 12, edition date: 20.03.2026

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 Enterobacteraceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 44°C Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 16649-2:2004
	Number of coliforms at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 4832:2007
	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 fermentation bacteria at 30°C Colony count technique (pour plate method)	PN-ISO 15214:2002
Environmental samples from areas of food production -swab from carcasses of slaughter animals	Number of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli at 44°C Colony count technique (pour plate method)	PN ISO 16649-2:2004
	Number of Enterobacteraceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Environmental samples from areas of food production -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
Environmental samples from areas of food production -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 Enterobacteraceae at 37°C Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Drinking water, surface water, pool water, water	Number of microorganisms at 36°C after 48 h at 1 ml Colony count technique (pour plate method)	PN-EN ISO 6222:2004
	Number of microorganisms at 22°C after 72 h at 1 ml 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 Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹⁾ Pasze dla zwierząt¹⁾	Najbardziej prawdopodobna liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda NPL (probówkowa)	Normy⁴⁾
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 dla zwierząt Suplementy diety Jaja i produkty jajeczne Kawa, herbata, kakao Koncentraty spożywcze Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Soki, napoje bezalkoholowe, napoje o niskiej zawartości alkoholu Nasiona, cukier	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
Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	Obecność i liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy⁴⁾
Woda do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda na pływalniach, woda	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	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

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Edition 12, edition date: 20.03.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Food ¹⁾ Animal feedstuffs ¹⁾	Most probable number of microorganism ²⁾ Tube fermentation technique MPN	Standardized method ⁴⁾
Meat and meat products, Milk and dairy products, Fruits, vegetables, fruit and vegetable products and vegetable with meat products, Fish and fishery products Sweets and sugar confectionery, Spices, raw materials and herbal preparations, Cereals and cereal products, Frozen products, Ready-made culinary products, Animal feedstuffs Dietary supplements, Eggs and eggs products, Coffee, tea, cocoa, Food concentrates, Animal and vegetable fats and oils Juices, soft drinks, drinks with low alcoholic content Seeds, sugar	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
Drinking water, surface water, pool water, water	Presence and number of microorganism ²⁾ Membrane filtration method	Standardized method ⁴⁾
Drinking water, surface water, pool water, water	Number of coliforms Membrane filtration method	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Number of Escherichia coli Membrane filtration method	PN-EN ISO 9308-1:2014-12; PN-EN ISO 9308-1:2014-12/A1:2017-04
	Number of fecal enterococci Membrane filtration method	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Number of 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
	Number of Clostridium perfringens (including spores) Membrane filtration method	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Number of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other strains) Membrane filtration method	PN-Z-11001-3:2000

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa	Normy ⁴⁾ Procedury badawcze ³⁾
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; PN-EN ISO 4833-2:2013-12/A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba pleśni i drożdży w 25°C Metoda płytkowa, płytki kontaktowe	PN-ISO 7954:1999
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością - płytki agarowe (powietrze)	Liczba drobnoustrojów - metoda zderzeniowa Metoda płytkowa	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018
	Liczba drobnoustrojów - metoda sedymentacyjna Metoda płytkowa	
	Liczba pleśni i drożdży - metoda zderzeniowa Metoda płytkowa	PB-262 wyd. II z dn. 14.12.2018
	Liczba pleśni i drożdży - metoda sedymentacyjna Metoda płytkowa	

The list of activities carried out within the flexible scope of accreditation
Testing Laboratory AB 079
Microbiology Laboratory Przeźmierowo
ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo
Edition 12, edition date: 20.03.2026

Material/ product tested	Type of activity/ parameter/ characteristic tested	Reference documents
Environmental samples from areas of food production and food trade: - contact plates (surfaces) - agar plates (air)	Number of microorganisms ²⁾ Plate method	Standardized method ⁴⁾ In-house test procedure ³⁾
Environmental samples from food areas of food production food and 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; 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
	Number of yeast and moulds at 25°C Colony count technique	PN-ISO 7954:1999
Environmental samples from food production areas as well as food trade -Agar plates (air)	Number of microorganisms - collision method Plate method	PB-262 ed. II of 14.12.2018
	Number of microorganisms - sedimentation method Plate method	
	Number of yeast and moulds - collision method Plate method	PB-262 ed. II of 14.12.2018
	Number of yeast and moulds - sedimentation method Plate method	

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Pasze i karmy dla zwierząt ¹⁾ Obiekty z 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 i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Pasze i karmy dla zwierząt Próbkki 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 Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Edition 12, edition date: 20.03.2026

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 Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

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

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

Testing Laboratory AB 079

Microbiology Laboratory Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Edition 12, edition date: 20.03.2026

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

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Laboratorium Badawcze AB 079

Pracownia Mikrobiologii Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Wydanie 12, data wydania: 20.03.2026

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 i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Wieloskładnikowe produkty lub elementy posiłków Próbkę ze środowiska (produkcja żywności i pasz)	Wykrywanie specyficznego DNA <i>Listeria</i> spp. System MDS, metoda isoPCR (izotermiczna reakcja łańcuchowa polimerazy)	PB-507 wyd. 1 z dn. 21.06.2024 opracowana na podstawie instrukcji producenta systemu MDS

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodanie 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

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 Przeźmierowo

ul. Rzemieślnicza 9, 62-081 Przeźmierowo

Edition 12, edition date: 20.03.2026

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</i> spp. MDS System, isoPCR method (isothermal polymerase chain reaction)	PB-507 ed. 1 of 21.06.2024 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

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