|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przedmiot badań/wyrób** | **Rodzaj działalności/badane cechy/metoda** | **Dokumenty odniesienia** |
| **Zakres elastyczny** | | |
| Żywność:  Mięso i przetwory mięsne  Mleko i przetwory mleczne  Ryby i przetwory rybne  Krewetki  Wyroby garmażeryjne  Żywność mrożona  Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne  Przyprawy  Przetwory zbożowe  Koncentraty spożywcze  Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce  Jaja i produkty jajeczne  Dodatki do żywności  Słodycze i wyroby cukiernicze  Napoje bezalkoholowe  Herbata i kawa  Ślimaki i ich produkty  Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:  - wymazy z powierzchniograniczonej szablonem  - wymazy z powierzchninieograniczonej szablonem, w tym z rąk  - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych | Obecność i identyfikacja Salmonella  do 25g/ml / na badanej powierzchni  Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04,  Schemat White’a-Kauffmanna-Le Minora: 2007, edycja 9 |
| Żywność:  Mięso i przetwory mięsne  Mleko i przetwory mleczne  Ryby i przetwory rybne  Krewetki  Wyroby garmażeryjne  Żywność mrożona  Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne  Przyprawy  Przetwory zbożowe  Koncentraty spożywcze  Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce  Jaja i produkty jajeczne  Dodatki do żywności  Słodycze i wyroby cukiernicze  Napoje bezalkoholowe  Herbata i kawa  Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:  - wymazy z powierzchniograniczonej szablonem  - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk  - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych | Obecność i identyfikacja Salmonella  Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579:2003  +AC:2014-11 \*,  Schemat White’a-Kauffmanna-Le Minora: 2007, edycja 9 |

**\*-** badania w obszarze regulowanym prawnie wynikającym z eksportu na rynek USA,

**Wydanie nr 11, data: 22.09.2020 r., strona/stron 1/4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przedmiot badań/wyrób** | **Rodzaj działalności/badane cechy/metoda** | **Dokumenty odniesienia** |
| **Zakres elastyczny** | | |
| Żywność:  Mięso i przetwory mięsne  Mleko i przetwory mleczne  Ryby i przetwory rybne  Krewetki  Wyroby garmażeryjne  Żywność mrożona  Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne  Przyprawy  Przetwory zbożowe  Koncentraty spożywcze  Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce  Jaja i produkty jajeczne  Dodatki do żywności  Słodycze i wyroby cukiernicze  Napoje bezalkoholowe  Herbata i kawa  Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:  - wymazy z powierzchniograniczonej szablonem  - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk | Obecność Listeria monocytogenes  *do 25g/ml / na badanej powierzchni*  Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-EN ISO 11290-1:2017-07 |
| Żywność:  Mięso i przetwory mięsne  Mleko i przetwory mleczne | Obecność Campylobacter spp. do 10g/ml / w 25g/ml  Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-EN ISO 10272-1:2017-08 |

**Wydanie nr 11, data: 22.09.2020 r., strona/stron 2/4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przedmiot badań/wyrób** | **Rodzaj działalności/badane cechy/metoda** | **Dokumenty odniesienia** |
| **Zakres elastyczny** | | |
| Żywność:  Mięso i przetwory mięsne  Mleko i przetwory mleczne  Ryby i przetwory rybne  Krewetki  Wyroby garmażeryjne  Żywność mrożona  Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne  Przyprawy  Przetwory zbożowe  Koncentraty spożywcze  Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce  Jaja i produkty jajeczne  Dodatki do żywności  Słodycze i wyroby cukiernicze  Napoje bezalkoholowe  Herbata i kawa  Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:  - wymazy z powierzchni*ograniczonej szablonem*  - wymazy z powierzchni *nieograniczonej szablonem, w tym z rąk*  - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych | Obecność kwasu nukleinowego (DNA) specyficznego dla Salmonella spp.  Metoda real-time PCR | PB/MŻ-HP/4 edycja 11  data wydania 31.07.2019 r.  opracowana w oparciu o instrukcję producenta testu iQ-CheckTM Salmonella II |
| Żywność:  Mięso i przetwory mięsne  Mleko i przetwory mleczne  Ryby i przetwory rybne  Krewetki  Wyroby garmażeryjne  Żywność mrożona  Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne  Przyprawy  Przetwory zbożowe  Koncentraty spożywcze  Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce  Jaja i produkty jajeczne  Słodycze i wyroby cukiernicze  Napoje bezalkoholowe  Herbata i kawa  Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:  - wymazy z powierzchniograniczonej szablonem  - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk | Obecność kwasu nukleinowego (DNA) specyficznego dla Listeria monocytogenes  Metoda real-time PCR | PB/MŻ/6 edycja 8  data wydania 31.07.2019 r.  opracowana w oparciu o instrukcję producenta testu IQ-Check TM Listeria monocytogenes II |

**Wydanie nr 11, data: 22.09.2020 r., strona/stron 3/4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przedmiot badań/wyrób** | **Rodzaj działalności/badane cechy/metoda** | **Dokumenty odniesienia** |
| **Zakres elastyczny** | | |
| Żywność:  Mięso i przetwory mięsne  Mleko i przetwory mleczne  Ryby i przetwory rybne  Krewetki  Wyroby garmażeryjne  Żywność mrożona  Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne  Przyprawy  Przetwory zbożowe  Koncentraty spożywcze  Oleje, tłuszcze roślinne i zwierzęce  Jaja i produkty jajeczne  Dodatki do żywności  Słodycze i wyroby cukiernicze  Napoje bezalkoholowe  Herbata i kawa | Liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C  Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 |
| Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli    Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-ISO 16649-2:2004 |
| Liczba gronkowców  koagulazo-dodatnich  Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004 |
| Liczba Listeria monocytogenes  Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 11290-2:2017-07 |
| Liczba bakterii z rodziny  Enterobacteriaceae  Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 21528-2:2017-08 |
| Żywność:  Mięso i przetwory mięsne | Liczba Campylobacter spp.  Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 10272-2:2017-10 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ………….…………….  (data i podpis Kierownika Pracowni) | …….……………….  (data i podpis Pełnomocnik ds. zarządzania zakresem elastycznym) | ……………………  (data i podpis Kierownika ZHW) |

Rozdzielnik:

Egz. 1 – egz. archiwalny - Pełnomocnik ds. zarządzania zakresem elastycznym

Egz. 2 – Kierownik Pracowni Mikrobiologii Środków Spożywczych

**Wydanie nr 11, data: 22.09.2020 r., strona/stron 4/4**