|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przedmiot badań/wyrób** | **Rodzaj działalności/badane cechy/metoda** | **Dokumenty odniesienia** |
| **Zakres elastyczny** |
| Żywność:Mięso i przetwory mięsneMleko i przetwory mleczneRyby i przetwory rybneKrewetkiWyroby garmażeryjneŻywność mrożonaPrzetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsnePrzyprawyPrzetwory zbożoweKoncentraty spożywczeOleje, tłuszcze roślinne i zwierzęceJaja i produkty jajeczneDodatki do żywnościSłodycze i wyroby cukierniczeNapoje bezalkoholoweHerbata i kawaŚlimaki i ich produktyPróbki 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 powierzchniMetoda 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 mięsneMleko i przetwory mleczneRyby i przetwory rybneKrewetkiWyroby garmażeryjneŻywność mrożonaPrzetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsnePrzyprawyPrzetwory zbożoweKoncentraty spożywczeOleje, tłuszcze roślinne i zwierzęceJaja i produkty jajeczneDodatki do żywnościSłodycze i wyroby cukierniczeNapoje bezalkoholoweHerbata i kawaPróbki 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 mięsneMleko i przetwory mleczneRyby i przetwory rybneKrewetkiWyroby garmażeryjneŻywność mrożonaPrzetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsnePrzyprawyPrzetwory zbożoweKoncentraty spożywczeOleje, tłuszcze roślinne i zwierzęceJaja i produkty jajeczneDodatki do żywnościSłodycze i wyroby cukierniczeNapoje bezalkoholoweHerbata i kawaPróbki 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 mięsneMleko i przetwory mleczne | Obecność Campylobacter spp. do 10g/ml / w 25g/mlMetoda 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 mięsneMleko i przetwory mleczneRyby i przetwory rybneKrewetkiWyroby garmażeryjneŻywność mrożonaPrzetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsnePrzyprawyPrzetwory zbożoweKoncentraty spożywczeOleje, tłuszcze roślinne i zwierzęceJaja i produkty jajeczneDodatki do żywnościSłodycze i wyroby cukierniczeNapoje bezalkoholoweHerbata i kawaPróbki 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 11data wydania 31.07.2019 r.opracowana w oparciu o instrukcję producenta testu iQ-CheckTM Salmonella II  |
| Żywność:Mięso i przetwory mięsneMleko i przetwory mleczneRyby i przetwory rybneKrewetkiWyroby garmażeryjneŻywność mrożonaPrzetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsnePrzyprawyPrzetwory zbożoweKoncentraty spożywczeOleje, tłuszcze roślinne i zwierzęceJaja i produkty jajeczneSłodycze i wyroby cukierniczeNapoje bezalkoholoweHerbata i kawaPróbki 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 monocytogenesMetoda real-time PCR | PB/MŻ/6 edycja 8data 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 mięsneMleko i przetwory mleczneRyby i przetwory rybneKrewetkiWyroby garmażeryjneŻywność mrożonaPrzetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsnePrzyprawyPrzetwory zbożoweKoncentraty spożywczeOleje, tłuszcze roślinne i zwierzęceJaja i produkty jajeczneDodatki do żywnościSłodycze i wyroby cukierniczeNapoje bezalkoholoweHerbata i kawa | Liczba drobnoustrojów w temp. 30 °CMetoda 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 monocytogenesMetoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 11290-2:2017-07 |
| Liczba bakterii z rodziny EnterobacteriaceaeMetoda 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**