

# LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

## Załącznik do zakresu akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 545

### Dla Pracowni Mikrobiologii Środków Spożywczych

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Zakres elastyczny</b>		
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Krewetki, Małże 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 Słodyczne i wyroby cukiernicze Napoje bezalkoholowe Herbata i kawa Ślimaki i ich produkty Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywności: - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Obecność i identyfikacja Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09, ISO/TR 6579-3:2014, 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 Słodyczne i wyroby cukiernicze Napoje bezalkoholowe Herbata i kawa Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywności: - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Obecność i identyfikacja Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
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 Słodyczne i wyroby cukiernicze Napoje bezalkoholowe Herbata i kawa Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywności: - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk - wymazy z tusz zwierząt rzeźnych	Obecność i identyfikacja Salmonella spp. 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,

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH  
W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO**  
**Załącznik do zakresu akredytacji Laboratorium Badawczego  
Nr AB 545**  
**Dla Pracowni Mikrobiologii Środków Spożywczych**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Zakres elastyczny</b>		
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  Próbkę środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08

# LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

## Załącznik do zakresu akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 545

### Dla Pracowni Mikrobiologii Środków Spożywczych

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Zakres elastyczny</b>		
<p>Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Krewetki Wyroby garmazeryjne 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</p> <p>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</p>	<p>Obecność DNA specyficznego dla Salmonella spp. Metoda real-time PCR</p>	<p>PB/MŻ-HP/4 edycja 12 data wydania 14.07.2022 r. opracowana w oparciu o instrukcję producenta testu iQ-Check™ Salmonella II</p>
<p>Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Krewetki Wyroby garmazeryjne 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</p> <p>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk</p>	<p>Obecność DNA specyficznego dla Listeria monocytogenes Metoda real-time PCR</p>	<p>PB/MŻ/6 edycja 8 data wydania 31.07.2019 r. opracowana w oparciu o instrukcję producenta testu IQ-Check™ Listeria monocytogenes II</p>

# LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

## Załącznik do zakresu akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 545

### Dla Pracowni Mikrobiologii Środków Spożywczych

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Zakres elastyczny</b>		
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 wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +A1:2022-06
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	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