

**LISTA BADAŃ 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
Zakres elastyczny		
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Krewetki, Małże 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 Słodczyce i wyroby cukiernicze Napoje bezalkoholowe Herbata i kawa Ślimaki i ich produkty Próbkę 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 i identyfikacja Salmonella do 25g/ml / w 65g** / na badanej powierzchni Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09, Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora: 2007, edycja 9
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 Słodczyce 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 - 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,

**- dotyczy przetworów mięsnych

**LISTA BADAŃ 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
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	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> 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 <i>Campylobacter</i> spp. do 10g/ml / w 25g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08

LISTA BADAŃ 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
Zakres elastyczny		
<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 kwasu nukleinowego (DNA) specyficznego dla Salmonella spp. Metoda real-time PCR</p>	<p>PB/MŻ-HP/4 edycja 11 data wydania 31.07.2019 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 kwasu nukleinowego (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 BADAŃ PROWADZONYCH
W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO**
**Załącznik do zakresu akredytacji Laboratorium Badawczego
Nr AB 545**
Dla Pracowni Mikrobiologii Środków Spożywczych

Wydanie nr 13, data: 20.04.2021 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 wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	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 6888-2:2001+A1:2004
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew 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

Wydanie nr 13, data: 20.04.2021 r., strona/stron 4/4