

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
w Pracowni Badania Środków Spożywczych
wydanie nr 22, z dnia 15.04.2024 r.**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności / badane cechy / metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Ryby i przetwory rybne, Żywność mrożona, Wyroby garmażeryjne, Przetwory owocowe, przetwory warzywne i owocowo-warzywne, warzywno-mięsne, słodczyce i wyroby cukiernicze, przyprawy	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+A1:2024-02
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba drobnoustrojów. Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
	Liczba Listeria monocytogenes. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza	Najbardziej prawdopodobna liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda NPL próbówkowa	PN-EN ISO 16649-3:2015
Mięso i produkty mięsne	Obecność Campylobacter spp. do 10 g/ ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym.	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 +A1:2023-08 z wyłączeniem punktu 9.6.
Świeże mięso drobiowe, tusze drobiowe	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN - EN ISO 10272-2:2017-10+A1:2023-08
Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Ryby i przetwory rybne, Żywność mrożona, Wyroby garmażeryjne Jaja konsumpcyjne przetwory owocowe, przetwory warzywne i owocowo-warzywne, warzywno-mięsne, słodczyce i wyroby cukiernicze, przyprawy Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy z tusz, wymazy z powierzchni przy produkcji żywności	Obecność Listeria monocytogenes do 25 g/ ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
w Pracowni Badania Środków Spożywczych
wydanie nr 22, z dnia 15.04.2024 r.**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności / badane cechy / metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Ryby i przetwory rybne, Żywność mrożona, Wyroby garmażeryjne, Jaja konsumpcyjne, Przetwory owocowe, przetwory warzywne i owocowo-warzywne, warzywno-mięsne, słodyczne i wyroby cukiernicze, przyprawy Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy z tusz, wymazy z powierzchni przy produkcji żywności	Obecność i identyfikacja pałeczek Salmonella spp. do 25 g/ ml / w 65 g** Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1: 2017-04 + A1:2020-09 Schemat White-Kauffmana –Le Minora
Wymazy z tusz (rynek USA)		ISO 6579:2002 Schemat White-Kauffmana –Le Minora
Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Ryby i przetwory rybne, Żywność mrożona, Wyroby garmażeryjne, Przetwory owocowe, przetwory warzywne i owocowo-warzywne, warzywno-mięsne, słodyczne i wyroby cukiernicze, przyprawy Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy z tusz, wymazy z powierzchni przy produkcji żywności	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem na pożywce agarowej z plazmą króliczą i fibrynogenem	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy z tusz, wycinki z tusz, wymazy z powierzchni przy produkcji żywności	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Mleko	Liczba komórek somatycznych Metoda mikroskopowa	PN-EN ISO 13366-1:2009 +AC:2009+Ap1:2009

** - dotyczy produktów mięsnych

Kierownik
Pracowni Badania Środków Spożywczych

Opracował i autoryzował: 15.04.2024 r.
KIEROWNIK data, podpis KP
Zakładu Higieny Weterynaryjnej mgr inż. Agnieszka Dąbrowa

Zatwierdził: 15.04.2024 r.
data, podpis Kierownika ZHW
mgr inż. Małgorzata Marikowska