

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego  
w Pracowni Badania Środków Spożywczych  
wydanie nr 23, z dnia 27.05.2024 r.**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności / badane cechy / metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
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 Mięczaki gotowane	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 żywności: 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 23, z dnia 27.05.2024 r.**

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności / badane cechy / metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
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 żywności: 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 żywności: 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 żywności: wymazy z tusz, wycinki z tusz, wymazy z powierzchni przy produkcji żywności	Liczba drobnoustrojów  Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae  Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	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: 27.05.2024 r.

27-05-2024

data, podpis KP

Zatwierdził: Zakładu Higieny i Weterynaryjnej  
data, podpis Kierownika ZHWlek. wet. Małgorzata Mańkowska  
(1)

inż. Agnieszka Dąbrowa