

Lista

akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Wydanie nr 1 Data wydania 02.02.2026

Laboratorium Pracownia Badania Żywności		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Surowe mleko i przetwory mleczne Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne Surowe mięso i gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty mięsne Surowy drób i gotowe do ugotowania produkty z drobiu Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty z mięsa drobiowego Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Surowe i gotowe do ugotowania ryby i owoce morze nieprzetworzone Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty rybne Świeże produkty rolne i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suche zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Preparaty dla niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków	Obecność pałeczek Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09

Laboratorium Pracownia Badania Żywności		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Surowe mleko i przetwory mleczne Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne Surowe mięso i gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty mięsne Surowy drób i gotowe do ugotowania produkty z drobiu Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty z mięsa drobiowego Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Surowe i gotowe do ugotowania ryby i owoce morza nieprzetworzone Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty rybne Świeże produkty rolne i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suche zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Preparaty dla niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków	Liczba bakterii <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Surowe mleko i przetwory mleczne Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne Surowy drób i gotowe do ugotowania produkty z drobiu	Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 + A1:2024-02
Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne Surowe mięso i gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty mięsne Przetworzone owoce i warzywa Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków	Liczba bakterii <i>Enterobacteriaceae</i> w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Laboratorium Pracownia Badania Żywności		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Świeże produkty rolne i owoce Przetworzone owoce i warzywa Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków	Liczba bakterii β-glukuronidazododatnich Escherichia coli w 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne	Liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09
Surowe mięso i gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Surowy drób i gotowe do ugotowania produkty z drobiu Surowe mleko i przetwory mleczne	Ogólna liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06

ZATWIERDZAM **KIEROWNIK**
Oddziału Laboratoryjnego
 02.02.2026 J.M.

 Agnieszka Wieckowska
 Data i podpis Kierownika Oddziału Laboratoryjnego