

## LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ELASTYCZNEGO ZAKRESU AKREDYTACJI

NR 1/LM wydanie nr 1 z dnia 03.09.2020

Technika Real - time PCR

| Oddział Badań Mikrobiologicznych |                                                                                                               |                                                                                    |                      |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Lp.                              | Przedmiot badań / wyrób                                                                                       | Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda                                        | Dokument odniesienia |
| 1                                | Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi w tym żywność:<br>- owoce miękkie<br>- warzywa sałatkowe<br>- małe | Obecność specyficznego RNA Norowirusów<br>Metoda Real-time PCR                     | ISO/TS 15216-2:2013  |
| 2                                | Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi w tym żywność:<br>- owoce miękkie<br>- warzywa sałatkowe<br>- małe | Obecność specyficznego RNA wirusa zapalenia wątroby typu A<br>Metoda Real-time PCR | ISO/TS 15216-2:2013  |
| 3                                | Próbki środowiskowe,<br>- wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem oraz nieograniczonej szablonem          | Obecność specyficznego RNA Norowirusów<br>Metoda Real-time PCR                     | ISO/TS 15216-2:2013  |
| 4                                | Próbki środowiskowe,<br>- wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem oraz nieograniczonej szablonem          | Obecność specyficznego RNA wirusa zapalenia wątroby typu A<br>Metoda Real-time PCR | ISO/TS 15216-2:2013  |

| Zarządzający             |                       | Zatwierdzający           |                       |
|--------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|
| Marcin Ziuziakowski      | 03.09.2020            | Agnieszka Mikurenda      | 03.09.2020            |
| .....<br>imię i nazwisko | .....<br>data, podpis | .....<br>imię i nazwisko | .....<br>data, podpis |

## LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ELASTYCZNEGO ZAKRESU AKREDYTACJI

NR 2/LM wydanie nr 2 z dnia 04.01.2021

Technika filtracji membranowej

| Oddział Badań Mikrobiologicznych |                                                                                                                           |                                                                                                                                                        |                                          |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Lp.                              | Przedmiot badań / wyrób                                                                                                   | Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda                                                                                                            | Dokument odniesienia                     |
| 1                                | Woda<br>- woda ciepła użytkowa<br>- woda do spożycia<br>- woda z pływalni<br>- woda z kąpieliska<br>- woda powierzchniowa | Obecność i liczba Legionella sp.<br>Zakres: od 1jtk / objętość próbki<br>Metoda filtracji membranowej                                                  | PN-EN ISO 11731:2017-08/<br>Ap1:2019-12  |
|                                  |                                                                                                                           | Obecność i liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia)<br>Zakres: od 1jtk / objętość próbki<br>Metoda filtracji membranowej | PN-EN 26461-2:2001                       |
|                                  |                                                                                                                           | Obecność i liczba enterokoków (paciorkowców kałowych)<br>Zakres: od 1jtk / objętość próbki<br>Metoda filtracji membranowej                             | PN-EN ISO 7899-2:2004                    |
|                                  |                                                                                                                           | Obecność i liczba gronkowców koagulazo-dodatnich<br>Zakres: od 1jtk / objętość próbki<br>Metoda filtracji membranowej                                  | PB-101/LM<br>wydanie I z dnia 04.01.2021 |
|                                  |                                                                                                                           | Obecność i liczba Pseudomonas aeruginosa<br>Zakres: od 1jtk / objętość próbki<br>Metoda filtracji membranowej                                          | PN-EN ISO 16266:2009                     |
|                                  |                                                                                                                           | Obecność i liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli<br>Zakres: od 1jtk / objętość próbki<br>Metoda filtracji membranowej                          | PN-EN ISO 9308-1:2014-12+ A1:<br>2017-04 |
|                                  |                                                                                                                           | Obecność i liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami)<br>Zakres: od 1jtk / objętość próbki<br>Metoda filtracji membranowej             | PN-EN ISO 14189:2016-10                  |
| 2                                | Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi w tym żywność:<br>- woda mineralna<br>- woda źródlana<br>- woda stołowa        | Obecność i liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia)<br>Zakres: od 1jtk / objętość próbki<br>Metoda filtracji membranowej | PN-EN 26461-2:2001                       |
|                                  |                                                                                                                           | Obecność i liczba enterokoków (paciorkowców kałowych)<br>Zakres: od 1jtk / objętość próbki<br>Metoda filtracji membranowej                             | PN-EN ISO 7899-2:2004                    |
|                                  |                                                                                                                           | Obecność i liczba Pseudomonas aeruginosa<br>Zakres: od 1jtk / objętość próbki<br>Metoda filtracji membranowej                                          | PN-EN ISO 16266:2009                     |
|                                  |                                                                                                                           | Obecność i liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli<br>Zakres: od 1jtk / objętość próbki<br>Metoda filtracji membranowej                          | PN-EN ISO 9308-1:2014-12+ A1:<br>2017-04 |

| Zarządzający                                    |                                     | Zatwierdzający                                  |                                     |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Marcin Ziuziakowski<br>.....<br>imię i nazwisko | 04.01.2021<br>.....<br>data, podpis | Agnieszka Mikurenda<br>.....<br>imię i nazwisko | 04.01.2021<br>.....<br>data, podpis |

## LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ELASTYCZNEGO ZAKRESU AKREDYTACJI

NR 3/LM wydanie nr 2 z dnia 04.01.2021

## Technika płytkowa

| Oddział Badań Mikrobiologicznych |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                              |                                               |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Lp.                              | Przedmiot badań / wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda                                                                                                                                  | Dokument odniesienia                          |
| 1                                | Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi w tym żywność:<br>Żywność o aktywności wody $a_w > 0,95$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Liczba drożdży i pleśni<br>Zakres: od 1 jtk/ml,<br>od 10 jtk/g<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                                 | PN-ISO 21527-1:2009                           |
| 2                                | Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi w tym żywność:<br>Żywność o aktywności wody $a_w < 0,95$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Liczba drożdży i pleśni<br>Zakres: od 1 jtk/ml,<br>od 10 jtk/g<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                                 | PN-ISO 21527-2:2009                           |
| 3                                | Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi w tym żywność:<br>Mięso, podroby i produkty mięsne<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie<br>Warzywa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba <i>Campylobacter</i> spp<br>Zakres: od 1 jtk/ml,<br>od 10 jtk/g<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                         | PN - EN ISO 10272-2:2017-10                   |
| 4                                | Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi w tym żywność:<br>Mięso, podroby i produkty mięsne<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie,<br>Jaja i produkty jajeczne<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Cukier i inne<br>Orzechy, w tym orzechy<br>Warzywa (w tym strączkowe)<br>Owoce<br>Grzyby<br>Drożdże<br>Napoje alkoholowe<br>Napoje bezalkoholowe<br>Tłuszcze roślinne<br>Ziarna roślin oleistych<br>Koncentraty spożywcze<br>Majonezy, musztardy, sosy<br>Zioła, przyprawy<br>Kawa, herbata, kakao,<br>herbatki owocowe i ziołowe<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Nowa żywność<br>Suplementy diety<br>Sól spożywcza i jej zamienniki | Liczba przysuszcanych <i>Bacillus cereus</i><br>Zakres: od 1 jtk/ml,<br>od 10 jtk/g<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                            | PN-EN ISO 7932:2005                           |
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Zakres: od 1 jtk/ml,<br>od 10 jtk/g<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                    | PN-EN ISO 11290-2: 2017-07                    |
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Liczba <i>Enterobacteriaceae</i><br>Zakres: od 1 jtk/ml,<br>od 10 jtk/g<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)                                                              | PN-EN ISO 21528-2: 2017-08                    |
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Ogólna liczba drobnoustrojów<br>Zakres: od 1 jtk/ml,<br>od 10 jtk/g<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)                                                                  | PN-EN ISO 4833-1:2013-12<br>+Ap1:2016-11      |
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)<br>Zakres: od 1 jtk/ml,<br>od 10 jtk/g<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 6888-1:2001+<br>A1:2004 +A2:2018-10 |
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Liczba <i>Escherichia coli</i> i bakterii z grupy coli<br>Zakres: od 1 jtk/ml,<br>od 10 jtk/g<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                  | PB-109/LM<br>wydanie I z dnia 04.01.2021      |
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Liczba $\beta$ glukuronidazo-dodatnich <i>E. coli</i><br>Zakres: od 1 jtk/ml,<br>od 10 jtk/g<br>Metoda płytkowa<br>(posiew wgłębnny)                                         | PN-ISO 16649-2:2004                           |
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                              |                                               |

## LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ELASTYCZNEGO ZAKRESU AKREDYTACJI

NR 3/LM wydanie nr 2 z dnia 04.01.2021

Technika płytkowa

| Zarządzający             |                       | Zatwierdzający           |                       |
|--------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|
| Marcin Ziuziakowski      | 04.01.2021            | Agnieszka Mikurenda      | 04.01.2021            |
| .....<br>imię i nazwisko | .....<br>data, podpis | .....<br>imię i nazwisko | .....<br>data, podpis |

## LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ELASTYCZNEGO ZAKRESU AKREDYTACJI

NR 4/LM wydanie nr 2 z dnia 04.01.2021

1. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi
2. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i mikroskopowymi
3. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi

| Oddział Badań Mikrobiologicznych                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                             |                            |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------|
| Lp.                                                                | Przedmiot badań / wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda | Dokument odniesienia       |
| Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                             |                            |
| 1                                                                  | Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi w tym żywność:<br>Mleko i przetwory mleczne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obecność Enterobacteriaceae                 | PN-EN ISO 21528-1: 2017-08 |
| 2                                                                  | Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi w tym żywność:<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Warzywa<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie<br>Zioła, przyprawy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Obecność Cronobacter spp.                   | PN-EN ISO 22964-1:2017-06  |
| Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i mikroskopowymi |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                             |                            |
| 1                                                                  | Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi w tym żywność:<br>Mięso, podroby i produkty mięsne<br>Drób, podroby i produkty drobiarskie,<br>Jaja i produkty jajeczne<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Cukier i inne<br>Orzechy, w tym arachidy<br>Warzywa (w tym strączkowe)<br>Owoce<br>Grzyby<br>Drożdże<br>Napoje alkoholowe<br>Napoje bezalkoholowe<br>Tłuszcze roślinne<br>Ziarna roślin oleistych<br>Koncentraty spożywcze<br>Majonezy, musztardy, sosy<br>Zioła, przyprawy<br>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Nowa żywność<br>Suplementy diety<br>Sól spożywcza i jej zamienniki | Obecność Listeria monocytogenes             | PN-EN ISO 11290-1: 2017-07 |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obecność bakterii Campylobacter spp.        | PN- EN ISO 10272-1:2017-08 |

## LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ELASTYCZNEGO ZAKRESU AKREDYTACJI

NR 4/LM wydanie nr 2 z dnia 04.01.2021

1. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi
2. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i mikroskopowymi
3. Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                        |                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2                                                                  | Próbki środowiskowe<br>- z obrotu żywnością, wymazy<br>z powierzchni ograniczonej<br>szablonem oraz<br>nieograniczonej szablonem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> | PN-EN ISO 11290-1:2017-07                                                                      |
| Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                        |                                                                                                |
| 1                                                                  | Wyroby konsumpcyjne<br>przeznaczone dla ludzi w tym<br>żywność:<br>Mięso, podroby i produkty<br>mięsne<br>Drób, podroby i produkty<br>drobiarskie,<br>Jaja i produkty jajeczne<br>Ryby, owoce morza i ich<br>przetwory<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Ziarno zbóż i przetwory<br>zbożowo-mączne<br>Wyroby cukiernicze i<br>ciastkarskie<br>Cukier i inne<br>Orzechy, w tym arachidy<br>Warzywa (w tym strączkowe)<br>Owoce<br>Grzyby<br>Drożdże<br>Napoje alkoholowe<br>Napoje bezalkoholowe<br>Tłuszcze roślinne<br>Ziarna roślin oleistych<br>Koncentraty spożywcze<br>Majonezy, musztardy, sosy<br>Zioła, przyprawy<br>Kawa, herbata, kakao,<br>herbatki owocowe i ziołowe<br>Wyroby garmażeryjne i<br>kulinarne<br>Środki spożywcze specjalnego<br>przeznaczenia żywieniowego<br>Nowa żywność<br>Suplementy diety<br>Sól spożywcza i jej zamienniki | Obecność <i>Salmonella</i> spp.        | PN EN ISO 6579-1:2017-04<br>PB-21/LEP<br>wydanie IV z dnia 01.03.2016                          |
| 2                                                                  | Próbki środowiskowe<br>- z produkcji pierwotnej, z<br>obrotu żywnością, wymazy z<br>powierzchni ograniczonej<br>szablonem oraz<br>nieograniczonej szablonem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Obecność <i>Salmonella</i> spp.        | PN EN ISO 6579-1:2017-04,<br>PN-ISO 18593:2018-08<br>PB-21/LEP<br>wydanie IV z dnia 01.03.2016 |

| Zarządzający             |                       | Zatwierdzający           |                       |
|--------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|
| Marcin Ziuziakowski      | 04.01.2021            | Agnieszka Mikurenda      | 04.01.2021            |
| .....<br>imię i nazwisko | .....<br>data, podpis | .....<br>imię i nazwisko | .....<br>data, podpis |

## LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ELASTYCZNEGO ZAKRESU AKREDYTACJI

NR 5/LM wydanie nr 2 z dnia 04.01.2021

Technika immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA) – z zastosowaniem aparatu Vidas

| Oddział Badań Mikrobiologicznych |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                         |                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lp.                              | Przedmiot badań / wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda                                                                             | Dokument odniesienia                                                                                                                                                          |
| 1                                | <p>Wyroby konsumpcyjne przeznaczone dla ludzi w tym żywność:</p> <p>Mięso, podroby i produkty mięsne<br/>           Drób, podroby i produkty drobiarskie<br/>           Jaja i produkty jajeczne<br/>           Ryby, owoce morza i ich przetwory<br/>           Mleko i przetwory mleczne<br/>           Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br/>           Warzywa (w tym strączkowe)<br/>           Owoce<br/>           Koncentraty spożywcze<br/>           Majonezy, musztardy, sosy<br/>           Zioła, przyprawy<br/>           Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br/>           Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</p> | Obecność enterotoksyn gronkowcowych<br>Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA) – z zastosowaniem aparatu Vidas | <p>Europejska metoda skringowa EU-RL dla gronkowców koagulazo-dodatnich, obejmujących <i>Staphylococcus aureus</i>, wersja V wrzesień 2010</p> <p>PN-EN ISO 19020:2017-08</p> |
| 2                                | Szczepy bakteryjne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Obecność enterotoksyn gronkowcowych<br>Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA) – z zastosowaniem aparatu Vidas | PB - 104/LM<br>wydanie I z dnia 04.01.2021                                                                                                                                    |

| Zarządzający             |                       | Zatwierdzający           |                       |
|--------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|
| Marcin Ziuziakowski      | 04.01.2021            | Agnieszka Mikurenda      | 04.01.2021            |
| .....<br>imię i nazwisko | .....<br>data, podpis | .....<br>imię i nazwisko | .....<br>data, podpis |