

| Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie<br>Dział Laboratoryjny                                                          |                    |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|
| Oddział Laboratoryjny Badania Żywności                                                                                                  |                    |            |
| Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ<br>w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków | Numer wydania      | 7          |
|                                                                                                                                         | Data wydania       | 11.10.2023 |
|                                                                                                                                         | Data obowiązywania | 11.10.2023 |
|                                                                                                                                         | Strona / Stron     | 1 / 5      |

| Przedmiot badań/wyrób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Rodzaj działalności/<br>badane cechy / metoda                                               | Dokumenty odniesienia                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Obecność drobnoustrojów w żywności<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                             |                                      |
| Kawa, kakao, herbata<br>Koncentraty spożywcze<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Owoce i przetwory owocowe<br>Warzywa i przetwory warzywne<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Zioła i przyprawy<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Suplementy diety<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Jaja i produkty jajeczne<br>Ziarna roślin oleistych | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09 |
| Obecność drobnoustrojów w żywności i kosmetykach<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                             |                                      |
| Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Koncentraty spożywcze<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Obecność Listeria monocytogenes<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym          | PN-EN ISO 11290-1:2017-07            |
| Kosmetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Obecność Staphylococcus aureus<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym           | PN-EN ISO 22718:2016-01+A1:2023-01   |
| Kosmetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Obecność Pseudomonas aeruginosa<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym          | PN-EN ISO 22717:2016-01+A1:2023-03   |
| Kosmetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Obecność Candida albicans<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                | PN-EN ISO 18416:2016-01+A1:2023-03   |
| Kosmetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Obecność Escherichia coli<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                | PN-EN ISO 21150:2016-01+A1:2023-03   |

**Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie**  
**Dział Laboratoryjny**

**Oddział Laboratoryjny Badania Żywności**

|                                                                                                                                                 |                    |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|
| <b>Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ<br/>w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków</b> | Numer wydania      | 7          |
|                                                                                                                                                 | Data wydania       | 11.10.2023 |
|                                                                                                                                                 | Data obowiązywania | 11.10.2023 |
|                                                                                                                                                 | Strona / Stron     | 2 / 5      |

**Liczba drobnoustrojów w żywności**  
**Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                         |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Mięso i przetwory mięsne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Warzywa i przetwory warzywne<br>Owoce i przetwory owocowe<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Suplementy diety<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Kawa, herbata<br>Grzyby suszone<br>Zioła i przyprawy<br>Koncentraty spożywcze<br>Napoje niegazowane        | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                      | PN-EN ISO 11290-2:2017-07       |
| Mleko i przetwory mleczne<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Ryby i przetwory rybne<br>Owoce i przetwory owocowe<br>Warzywa i przetwory warzywne<br>Zioła i przyprawy<br>Kawa, kakao, herbata<br>Grzyby suszone<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie                                                                                                                                          | Liczba gronkowców koagulazo - dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 6888-1:2022-03        |
| Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Warzywa i przetwory warzywne<br>Owoce i przetwory owocowe<br>Kawa, kakao, herbata<br>Zioła i przyprawy<br>Grzyby suszone<br>Koncentraty spożywcze<br>Suplementy diety<br>Napoje niegazowane | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i><br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                            | PN-EN ISO 7932:2005+ A1:2020-09 |

**Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie**  
**Dział Laboratoryjny**

**Oddział Laboratoryjny Badania Żywności**

|                                                                                                                                                 |                    |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|
| <b>Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ<br/>w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków</b> | Numer wydania      | 7          |
|                                                                                                                                                 | Data wydania       | 11.10.2023 |
|                                                                                                                                                 | Data obowiązywania | 11.10.2023 |
|                                                                                                                                                 | Strona / Stron     | 3 / 5      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                              |                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Środki spożywcze o aktywności wody<br>wyższej niż 0,95:<br>Napoje niegazowane<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory<br>Warzywa i przetwory warzywne<br>Owoce i przetwory owocowe<br>Suplementy diety                                                                                                                          | Liczba pleśni<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)  | PN-ISO 21527-1:2009<br>(wycofana bez zastąpienia) |
| Środki spożywcze o aktywności wody<br>niższej lub równej 0,95:<br>Przetwory owocowe<br>Zioła i przyprawy<br>Owoce suszone<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Mleko w proszku<br>Kawa instant, kakao, herbata<br>Suplementy diety w proszku<br>Koncentraty spożywcze<br>Syrupy<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Grzyby suszone<br>Orzechy włoskie | Liczba drożdży<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy) | PN-ISO 21527-2:2009<br>(wycofana bez zastąpienia) |
| Środki spożywcze o aktywności wody<br>niższej lub równej 0,95:<br>Przetwory owocowe<br>Zioła i przyprawy<br>Owoce suszone<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Mleko w proszku<br>Kawa instant, kakao, herbata<br>Suplementy diety w proszku<br>Koncentraty spożywcze<br>Syrupy<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Grzyby suszone<br>Orzechy włoskie | Liczba pleśni<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)  | PN-ISO 21527-2:2009<br>(wycofana bez zastąpienia) |

| Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie<br>Dział Laboratoryjny                                                          |                    |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|
| Oddział Laboratoryjny Badania Żywności                                                                                                  |                    |            |
| Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ<br>w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków | Numer wydania      | 7          |
|                                                                                                                                         | Data wydania       | 11.10.2023 |
|                                                                                                                                         | Data obowiązywania | 11.10.2023 |
|                                                                                                                                         | Strona / Stron     | 4 / 5      |

Liczba drobnoustrojów w żywności i kosmetykach  
Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                            |                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Mięso i przetwory mięsne<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Tuszcze zwierzęce i roślinne<br>Warzywa i przetwory warzywne<br>Suplementy diety<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Napoje niegazowane<br>Koncentraty spożywcze<br>Kawa, herbata<br>Zioła i przyprawy<br>Grzyby suszone<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Owoce i przetwory owocowe<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie | Liczba β –glukuronidazo-dodatnich<br>Escherichia coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-ISO 16649-2:2004                                        |
| Mleko i przetwory mleczne<br>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Owoce i przetwory owocowe<br>Ryby i przetwory rybne<br>Warzywa i przetwory warzywne<br>Kakao, kawa<br>Napoje niegazowane<br>Koncentraty spożywcze<br>Suplementy diety<br>Zioła i przyprawy<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie                                        | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                             | PN-EN ISO 21528-2:2017-08                                  |
| Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego<br>Mleko i przetwory mleczne<br>Napoje niegazowane<br>Zioła i przyprawy<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Kakao, herbata<br>Tuszcze zwierzęce i roślinne<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Koncentraty spożywcze<br>Wiórki kokosowe<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Warzywa i przetwory warzywne                          | Liczba drobnoustrojów<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                 | PN-EN ISO 4833-1:2013 -12<br>+ Ap1:2016-11<br>+ A1:2022-06 |

| Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie<br>Dział Laboratoryjny                                                          |                    |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|
| Oddział Laboratoryjny Badania Żywności                                                                                                  |                    |            |
| Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ<br>w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków | Numer wydania      | 7          |
|                                                                                                                                         | Data wydania       | 11.10.2023 |
|                                                                                                                                         | Data obowiązywania | 11.10.2023 |
|                                                                                                                                         | Strona / Stron     | 5 / 5      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                        |                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mleko i przetwory mleczne<br>Napoje niegazowane<br>Warzywa i przetwory warzywne<br>Mięso i przetwory mięsne<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Zboża i przetwory zbożowe<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie<br>Ryby, owoce morza i ich przetwory<br>Zioła i przyprawy<br>Koncentraty spożywcze<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne<br>Kakao, herbata<br>Wiórki kokosowe | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                      | PN-ISO 4832:2007                                                                                       |
| Kosmetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Liczba <b>mezofilnych bakterii tlenowych</b><br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)      | PN-EN ISO 21149:2017-07+A1:2023-01                                                                     |
| Kosmetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Liczba drożdży i pleśni<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                           | PN-EN ISO 16212:2017-08+A1:2023-01                                                                     |
| Obecność enterotoksyn gronkowcowych w żywności<br>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna ELFA (VIDAS)                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                        |                                                                                                        |
| Mięso i przetwory mięsne<br>Sery dojrzewające<br>Wyroby garmażeryjne i kulinarne<br>Mleko w proszku                                                                                                                                                                                                                                                                       | Obecność enterotoksyn gronkowcowych<br>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna ELFA (VIDAS) | PB-LMZ-04 wydanie nr 3 z dnia 17.02.2023 r. na podstawie instrukcji producenta VIDAS Staph enterotoxin |

|                                                                                  | Sporządził                                                                                       | Sprawdził                                                                                                                                                            | Zatwierdził                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Imię i nazwisko<br>Stanowisko/Funkcja<br><br>Akceptacja/<br>podpis elektroniczny | mgr Magdalena Jędras<br>Starszy asystent<br><br>mgr Joanna Ostrowska- Kolasa<br>Młodszy asystent | mgr Marta Tytko<br>Kierownik Oddziału Laboratoryjnego<br>Badań Żywności<br><br>mgr inż. Joanna Król<br>Główny Specjalista do Spraw Systemu<br>Jakości w Laboratorium | mgr inż. Marta Zielińska<br>Kierownik Działu Laboratoryjnego |