

| | | | |
|--|--|--------------|------------|
| Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna we Wrocławiu Dział Laboratoryjny/ Oddział Badania Żywności Pracownia Badań Mikrobiologicznych Żywności (MZ) ul. Marii Curie-Skłodowskiej 73/77, 50-950 Wrocław | | | |
| Nr Listy | Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego dla badań mikrobiologicznych żywności | Nr wydania | 45 |
| 2 | | Data wydania | 10.03.2026 |
| | | Strona/stron | 1/3 |
| Granice elastyczności: (w ramach przyznanej elastyczności) 1) dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów 2) stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach | | | |

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|--|---|
| <u>Żywność:</u> - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego - wyroby garmażeryjne i kulinarne - wyroby cukiernicze i ciastkarskie - dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego - suplementy diety - żywność mrożona - warzywa i owoce, przetwory warzywne i owocowe oraz warzywno-mięsne - napoje bezalkoholowe | Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-EN ISO 11290-1:2017-07 |
| <u>Żywność:</u> - mleko i przetwory mleczne - mięso i przetwory mięsne - jaja i produkty jajeczne - ryby i przetwory rybne, owoce morza - ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne - wyroby cukiernicze i ciastkarskie - warzywa i owoce, przetwory warzywne i owocowe oraz warzywno-mięsne - żywność mrożona - tłuszcze roślinne i zwierzęce - zioła i przyprawy - wyroby garmażeryjne i kulinarne - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego - suplementy diety - napoje bezalkoholowe - kakao, herbatki - ziarna roślin oleistych - żelatyna | Obecność <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09 |
| <u>Żywność:</u> - wyroby cukiernicze i ciastkarskie - napoje bezalkoholowe | Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-ISO 4832:2007 |
| <u>Żywność:</u> - mięso i przetwory mięsne - mleko i przetwory mleczne - warzywa i owoce, przetwory warzywne i owocowe oraz warzywno-mięsne - zioła i przyprawy, - suplementy diety, - napoje bezalkoholowe - wyroby garmażeryjne i kulinarne | Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-ISO 16649-2:2004 |

| | | | |
|----------|--|--------------|------------|
| Nr Listy | Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego dla badań mikrobiologicznych żywności | Nr wydania | 45 |
| 2 | | Data wydania | 10.03.2026 |
| | | Strona/stron | 2/3 |

Granice elastyczności: (w ramach przyznanej elastyczności)
1) dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
2) stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|--|--|
| <u>Żywność:</u> - mięso i przetwory mięsne - mleko i przetwory mleczne - zioła i przyprawy - suplementy diety - wyroby garmazeryjne i kulinarne | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 6888-1:2022-03 +A1:2024-02 z wyłączeniem pkt 9.4.3 |
| <u>Żywność:</u> - wyroby cukiernicze i ciastkarskie - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego - wyroby garmazeryjne i kulinarne - suplementy diety - zioła i przyprawy | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 7932:2005 +A1:2020-09 z wyłączeniem pkt 9.5 |
| <u>Żywność:</u> - mięso i przetwory mięsne - mleko i przetwory mleczne - napoje bezalkoholowe - zioła i przyprawy - suplementy diety | Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +A1:2022-06 |
| <u>Żywność:</u> - mięso i przetwory mięsne - ryby i przetwory rybne, owoce morza - mleko i przetwory mleczne - ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne - wyroby cukiernicze i ciastkarskie - zioła i przyprawy - warzywa i owoce, przetwory warzywne i owocowe oraz warzywno-mięsne - żywność mrożona - wyroby garmazeryjne i kulinarne - napoje bezalkoholowe - suplementy diety | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 11290-2:2017-07 |
| <u>Żywność:</u> - mleko i przetwory mleczne - żywność mrożona - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego | Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 21528-2:2017-08 |
| <u>Żywność:</u> - surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe | Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym | PN-EN ISO 10272-1:2017-08 + A1:2023-08 (PROCEDURA A i/lub B) |
| <u>Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95:</u> - żywność mrożona - napoje bezalkoholowe | Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-ISO 21527-1:2009 |

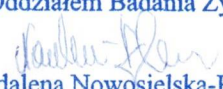
| | | | |
|--|--|--------------|------------|
| Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna we Wrocławiu Dział Laboratoryjny/ Oddział Badania Żywności Pracownia Badań Mikrobiologicznych Żywności (MZ) ul. Marii Curie-Skłodowskiej 73/77, 50-950 Wrocław | | | |
| Nr Listy | Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego dla badań mikrobiologicznych żywności | Nr wydania | 45 |
| 2 | | Data wydania | 10.03.2026 |
| | | Strona/stron | 3/3 |
| Granice elastyczności: (w ramach przyznanej elastyczności) 1) dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów 2) stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach | | | |

| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/ badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
|---|---|-----------------------|
| <u>Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95:</u> - zioła i przyprawy - ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne - warzywa i owoce, przetwory warzywne i owocowe oraz warzywno-mięsne - wyroby cukiernicze i ciastkarskie | Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-ISO 21527-2:2009 |

OPRACOWAŁ
 STARSZY ASYSTENT
 Oddziału Badania Żywności

 mgr inż. Anna Kilian KT

 Imię i nazwisko, stanowisko/funkcja

ZATWIERDZIŁ
 Kierująca Oddziałem Badania Żywności

 inż. Magdalena Nowosielska-Rekas

 Imię i nazwisko, stanowisko/funkcja