

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 1/LLM wydanie nr 4 z dnia 06.06.2025

Technika real - time RT-PCR

Oddział Badań Mikrobiologicznych			
Lp.	Przedmiot badań / wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności / badanie cechy / metoda ²⁾	Dokument odniesienia ^{3), 4)}
1	Żywność: - owoce miękkie - warzywa liściaste - warzywa łodygowe - małe - wymazy z owoców i warzyw z powierzchni nieograniczonej szablonem (gruszka, jabłko, cebula, czosnek, pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, cukinia) - woda butelkowana Obiekty z obszaru produkcji żywności: - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność RNA Norowirusów Metoda real-time RT-PCR	PN-EN ISO 15216-2:2019-12
2	Żywność - owoce miękkie - warzywa liściaste - warzywa łodygowe - małe - wymazy z owoców i warzyw z powierzchni nieograniczonej szablonem (gruszka, jabłko, cebula, czosnek, pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, cukinia) - woda butelkowana Obiekty z obszaru produkcji żywności: - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność RNA wirusa zapalenia wątroby typu A Metoda real-time RT-PCR	PN-EN ISO 15216-2:2019-12

Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań

2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej

3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach

4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium.

Zarządzający		Zatwierdzający	
Monika Huse-Kutowska	06.06.2025	Joanna Rudnicka - Kucharska	06.06.2025
..... imię i nazwisko	 data, podpis	 imię i nazwisko	 data, podpis

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 2/LLM wydanie nr 2 z dnia 06.06.2025

Technika filtracji membranowej

Oddział Badań Mikrobiologicznych			
Lp.	Przedmiot badań / wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda ²⁾	Dokument odniesienia ^{3), 4)}
1	Woda, woda do spożycia: - woda ciepła użytkowa - woda do spożycia - woda z pływalni - woda z kąpieliska - woda powierzchniowa	Obecność i liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08/ Ap1:2019-12
		Obecność i liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
		Obecność i liczba enterokoków (paciorkowców kałowych) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
		Obecność i liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda filtracji membranowej	PB-01/LLM wydanie I z dnia 17.03.2023
		Obecność i liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
		Obecność i liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+ A1: 2017-04
		Obecność i liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
2	Woda do spożycia: - woda mineralna - woda źródlana - woda stołowa	Obecność i liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
		Obecność i liczba enterokoków (paciorkowców kałowych) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
		Obecność i liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
		Obecność i liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+ A1: 2017-04

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
- 3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium.

Zarządzający		Zatwierdzający	
Monika Huse-Kutowska	06.06.2025	Joanna Rudnicka - Kucharska	06.06.2025
..... imię i nazwisko	 data, podpis	 imię i nazwisko	 data, podpis

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 3/LLM wydanie nr 4 z dnia 06.06.2025

1. Technika płytkowa - posiew powierzchniowy

2. Technika płytkowa – posiew wgłębny

Oddział Badań Mikrobiologicznych			
Technika płytkowa - posiew powierzchniowy			
Lp.	Przedmiot badań / wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda ²⁾	Dokument odniesienia ^{3), 4)}
1	Żywność, produkty rolne :	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i>	PN-EN ISO 7932:2005
	Mięso, podroby i produkty mięsne	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
	Drób, podroby i produkty drobiarskie,	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-2: 2017-07
1	Jaja i produkty jajeczne	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
	Ryby, owoce morza i ich przetwory		
	Mleko i przetwory mleczne	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02
	Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie		
	Cukier i inne		
	Orzechy, w tym arachidy		
	Warzywa (w tym strączkowe)		
	Owoce		
	Grzyby		
	Drożdże		
	Napoje alkoholowe		
	Napoje bezalkoholowe		
	Tłuszcze roślinne		
	Ziarna roślin oleistych		
	Koncentraty spożywcze		
	Majonezy, musztardy, sosy		
	Zioła, przyprawy		
	Kawa, herbata, kakao,		
	herbatki owocowe i ziołowe		
	Wyroby garmazeryjne i kulinarne		
	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego		
	Nowa żywność		
	Suplementy diety		
	Sól spożywcza i jej zamienniki		

Oddział Badań Mikrobiologicznych			
Technika płytkowa - posiew wgłębny			
Lp.	Przedmiot badań / wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda ²⁾	Dokument odniesienia ^{3), 4)}
2	Żywność, produkty rolne:	Liczba Enterobacteriaceae	PN-EN ISO 21528-2: 2017-08
	Mięso, podroby i produkty mięsne	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	
	Drób, podroby i produkty drobiarskie,	Ogólna liczba drobnoustrojów	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11
	Jaja i produkty jajeczne	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 3/LLM wydanie nr 4 z dnia 06.06.2025

1. Technika płytkowa - posiew powierzchniowy

2. Technika płytkowa – posiew wgłębny

Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Cukier i inne Orzechy, w tym arachidy Warzywa (w tym strączkowe) Owoce Grzyby Drożdże Napoje alkoholowe Napoje bezalkoholowe Tłuszcze roślinne Ziarna roślin oleistych Koncentraty spożywcze Majonezy, musztardy, sosy Zioła, przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmazeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Nowa żywność Suplementy diety Sól spożywcza i jej zamienniki	Liczba β glukuronidazo-dodatnich E. coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
--	---	---------------------

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
- 3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium.

Zarządzający		Zatwierdzający	
Monika Huse-Kutowska	06.06.2025	Joanna Rudnicka - Kucharska	06.06.2025
..... imię i nazwisko	 data, podpis	 imię i nazwisko	 data, podpis

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 4/LLM wydanie nr 5 z dnia 06.06.2025

1. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi
2. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i mikroskopowymi
3. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi

Oddział Badań Mikrobiologicznych			
Lp.	Przedmiot badań / wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda ²⁾	Dokument odniesienia ^{3), 4)}
Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi			
1	Żywność: Mleko i przetwory mleczne	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i>	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
2	Żywność: Mleko i przetwory mleczne Warzywa Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Drób, podroby i produkty drobiarskie Zioła, przyprawy	Obecność <i>Cronobacter spp.</i>	PN-EN ISO 22964-1:2017-06
Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i mikroskopowymi			
1	Żywność, produkty rolne: Mięso, podroby i produkty mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie, Jaja i produkty jajeczne Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Cukier i inne Orzechy, w tym arachidy Warzywa (w tym strączkowe) Owoce Grzyby Drożdże Napoje alkoholowe Napoje bezalkoholowe Tłuszcze roślinne Ziarna roślin oleistych Koncentraty spożywcze Majonezy, musztardy, sosy Zioła, przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Nowa żywność Suplementy diety Sól spożywcza i jej zamienniki	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
		Obecność bakterii <i>Campylobacter spp.</i>	PN- EN ISO 10272-1:2017-08

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 4/LLM wydanie nr 5 z dnia 06.06.2025

1. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi

2. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i mikroskopowymi

3. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi

2	Obiekty z obszaru produkcji żywności: - z obrotu żywnością, wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem oraz nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-1:2017-07 PN-ISO 18593:2018-08
Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi			
1	Żywność, produkty rolne: Mięso, podroby i produkty mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie, Jaja i produkty jajeczne Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Cukier i inne Orzechy, w tym arachidy Warzywa (w tym strączkowe) Owoce Grzyby Drożdże Napoje alkoholowe Napoje bezalkoholowe Tłuszcze roślinne Ziarna roślin oleistych Koncentraty spożywcze Majonezy, musztardy, sosy Zioła, przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmazeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Nowa żywność Suplementy diety Sól spożywcza i jej zamienniki	Obecność <i>Salmonella spp.</i>	PN EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 PB-01/LLD wyd. III z dnia 10.06.2024 r.
2	Obiekty z obszaru produkcji żywności: - z produkcji pierwotnej, z obrotu żywnością, wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem oraz nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Salmonella spp.</i>	PN EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09, PN-ISO 18593:2018-08 PB-01/LLD wyd. III z dnia 10.06.2024 r.

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
- 3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium.

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 4/LLM wydanie nr 5 z dnia 06.06.2025

1. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi
2. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i mikroskopowymi
3. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi

Zarządzający		Zatwierdzający	
Monika Huse-Kutowska	06.06.2025	Joanna Rudnicka - Kucharska	06.06.2025
imię i nazwisko	data, podpis	imię i nazwisko	data, podpis

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 5/LLM wydanie nr 3 z dnia 06.06.2025

Technika immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA) – z zastosowaniem aparatu Vidas

Oddział Badań Mikrobiologicznych			
Lp.	Przedmiot badań / wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda ²⁾	Dokument odniesienia ^{3), 4)}
1	Żywność: Mięso, podroby i produkty mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Jaja i produkty jajeczne Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa (w tym strączkowe) Owoce Koncentraty spożywcze Majonezy, musztardy, sosy Zioła, przyprawy Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność enterotoksyn gronkowcowych Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA) – z zastosowaniem aparatu Vidas	PN-EN ISO 19020:2017-08
2	Szczepy bakteryjne	Obecność enterotoksyn gronkowcowych Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA) – z zastosowaniem aparatu Vidas	PB-04/LLM wydanie I z dnia 17.03.2023

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
- 3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w: normach, publikacjach naukowych
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium.

Zarządzający		Zatwierdzający	
Monika Huse-Kutowska	06.06.2025	Joanna Rudnicka-Kucharska	06.06.2025
..... imię i nazwisko	 data, podpis	 imię i nazwisko	 data, podpis