LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO DO ZAKRESU AKREDYTACJI AB 311
Wydanie nr 4/ Sekcja Badań Mikrobiologicznych

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/Badane cechy /metoda	Dokumenty odniesienia
ŻYWNOŚĆ		
Żywność [1)]	Obecność drobnoustrojów [2)] **Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym**	Normy [3)]
Mięso i przetwory mięsne **drób i przetwory drobiowe** **ryby, owoce morza i przetwory rybne** **jaja i przetwory jajeczne** **mleko i przetwory mleczne** **wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **warzywa, owoce i przetwory owocowe, warzywne** **zioła, przyprawy** **herbaty, kawy, herbatki owocowe, ziołowe** **produkty garmażeryjne** **środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **suplementy diety** **produkty zbożowe** **nasiona oleiste** **substytuty mięsa** **substytuty nabiału**	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
Żywność [1)]	*Obecność drobnoustrojów* [2)] ***Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym***	*Normy* [3)]
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego **mleko i przetwory mleczne** **mięso i produkty mięsne** **owoce, warzywa i ich przetwory** **wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **produkty garmażeryjn**	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność Cronobacter spp Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
Żywność [1)]	*Obecność drobnoustrojów* [2)] ***Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym***	*Normy* [3)]
Mięso, **drób**	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 +A1:2023-08
Żywność [1)]	*Obecność materiału genetycznego bakterii*[2)] ***Metoda real time PCR***	*Procedury opracowane przez laboratorium* [4)]
Mięso, **Drób**	Obecność DNA Campylobacter spp. Metoda real-time PCR	**PB-79, wyd. 3, data wyd. 20.04.2026** **PB-79/IR-01, wyd. 4, data wyd. 20.04.2026**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/Badane cechy /metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność [1]	*Liczba drobnoustrojów* [2] ***Metoda płytkowa (posiew wgłębny)***	*Normy* [3]
Napoje bezalkoholowe (napoje niegazowane, soki) **mleko i przetwory mleczne,** **warzywa, owoce i przetwory warzywne i owocowe** **mięso i przetwory mięsne** **drób i przetwory drobiowe** **przyprawy,** **herbaty, kawy** **wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **produkty garmażeryjne**	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
Mleko i przetwory mleczne **mięso i przetwory mięsne,** **warzywa, owoce i przetwory warzywne i owocowe** **ryby i przetwory rybne** **herbaty** **przyprawy** **produkty garmażeryjne** **wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **suplementy diety** **środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego**	Liczba ß-glukuronidazo – dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
Mleko i przetwory mleczne	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 + A1:2024-02
Mleko i przetwory mleczarskie **środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **warzywa i przetwory warzywne** **wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **produkty garmażeryjne** **drób i produkty drobiowe** **mięso i przetwory mięsne**	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Warzywa, owoce i przetwory owocowe i warzywne **produkty garmażeryjne** **napoje bezalkoholowe (napoje niegazowane, soki itp.)** **mięso i przetwory mięsne** **mleko i przetwory mleczne** **środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **przyprawy, zioła** **suplementy diety**	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + A1:2022-06
Żywność [1]	*Liczba drobnoustrojów* [2] ***Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)***	*Normy* [3]
Mleko i przetwory mleczne **drób i produkty drobiowe** **mięso i przetwory mięsne** **wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **ryby i przetwory rybne** **przyprawy** **produkty zbożowe** **produkty garmażeryjne**	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 + A1:2024-02

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/Badane cechy /metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie **przyprawy** **herbaty** **środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **mleko i przetwory mleczne** **mięso i przetwory mięsne** **owoce , warzywa i przetwory owocowe i warzywne** **produkty garmażeryjne** **produkty zbożowe** **substytuty mięsa** **substytuty nabiału** **suplementy diety i podobne preparaty**	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 +A1:2020-09 z wył. pkt. 9.5
Mięso i przetwory mięsne **drób i przetwory drobiowe** **ryby, owoce morza i przetwory rybne** **mleko i przetwory mleczarskie** **wyroby cukiernicze i ciastkarskie** **produkty zbożowe** **owoce, warzywa i ich przetwory** **zioła, przyprawy** **herbaty, kawy, herbatki owocowo-ziołowe** **produkty garmażeryjne** **środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego** **suplementy diety** **substytuty mięsa** **substytuty nabiału**	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2 :2017-07
Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95 **napoje niegazowane, gazowane** **warzywa, owoce świeże i mrożone**	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Przetwory owocowe, warzywne **makaron** **produkty o dużej zawartości soli i cukru** **żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95** **przyprawy**	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
WODA		
Woda [1)]	**Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych**	Normy [3)]
Woda do spożycia przez ludzi	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007
Woda [1)]	Liczba drobnoustrojów [2)] **Metoda filtracji membranowej**	Normy[3)], *Procedury opracowane przez laboratorium* [4)] Procedury opracowane przez renomowane organizacje [5)]
Woda, **woda do spożycia przez ludzi**	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba enterokoków **jelitowych** Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/Badane cechy /metoda	Dokumenty odniesienia
	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Metoda filtracji membranowej	**PN-EN ISO 14189:2016-10**
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej Matryca A: Procedura 5 (pożywka A-BCYE), 7 (pożywka C- GVPC)	PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12
Woda na pływalniach	Liczba Escherichia coli i bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda filtracji membranowej	Metodyka NIZP-PZH ZHK:2007
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej Matryca B Procedura 7, pożywka C-GVPC	PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12
Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli	Liczba Escherichia coli i bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
Woda do spożycia przez ludzi, naturalne wody mineralne, naturalne wody źródlane, wody stołowe	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba enterokoków **jelitowych** Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PB-34, wyd. 1, data wyd. 04.08.2022
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
Woda [1)]	Liczba drobnoustrojów [2)] **Metoda płytkowa (posiew wgłębny)**	Normy [3)]
Woda, woda do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36°C i 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
Woda na pływalniach	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
Woda [1)]	Najbardziej prawdopodobna liczba drobnoustrojów [2)] **Metoda NPL**	Normy
Woda, woda do spożycia przez ludzi	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli i Escherichia coli Metoda NPL	PN-EN ISO 9308-2:2014-06
Woda na pływalniach	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii z grupy coli i Escherichia coli Metoda NPL	PN-EN ISO 9308-2:2014-06
Woda do spożycia przez ludzi	**Najbardziej prawdopodobna liczba enterokoków jelitowych**	**PN-EN ISO 7899-3:2025-11**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/Badane cechy /metoda	Dokumenty odniesienia
	Metoda NPL	
Woda [1)]	Najbardziej prawdopodobna liczba drobnoustrojów [2)] **Metoda NPL zminiaturyzowana**	Normy [3)]
Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Metoda NPL zminiaturyzowana	PN-EN ISO 9308-3:2002

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 opisanych w normach
4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium
5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w przez renomowane organizacje

Lista działań prowadzona w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Data wydania: 16.10.2026

Zarządzający: Zatwierdził:

Kierownik Sekcji Badań Mikrobiologicznych Irena Jarocka */dokument podpisany elektronicznie/*	Kierownik Działu Laboratoryjnego Agnieszka Joanna Bajguz */dokument podpisany elektronicznie/*