

WYKAZ AKTUALNIE STOSOWANYCH METOD BADAWCZYCH ŻYWNOSĆ

Lp.	Parametr	Normy	Badanie akredytowane	Przedmiot badań/wyrób
1.	Liczba bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL), próbówkowa	PN-ISO 4831:2007	Q	Żywność: Koncentraty spożywcze Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory warzywne i owocowe oraz warzywno-mięsne Wyroby cukiernicze i słodyczne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Wyroby garmażeryjne
			-	Inne produkty spożywcze
2.	Obecność pałeczek <i>Salmonella spp</i> - Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04	Q	Żywność: Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory warzywne i owocowe oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Wyroby cukiernicze i słodyczne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety Jaja i przetwory jajeczne
			-	Inne produkty spożywcze
3.	Obecność i liczba <i>Enterobacteriaceae</i> – Metoda płytkowa – posiew wgłębny	PN-ISO 21528-2:2017-08	Q	Żywność: Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Ryby i przetwory rybne Wyroby cukiernicze i słodyczne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Wyroby garmażeryjne
			-	Inne produkty spożywcze

4.	Obecność i liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> . Metoda płytkowa posiew wgłębnny	PN-ISO 16649-2:2004	Q	<p>Żywność:</p> <p>Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby cukiernicze i słodyczne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne Owoce, warzywa i przetwory warzywne i owocowe oraz warzywno-mięsne</p>
			-	Inne produkty spożywcze
5.	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> - Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	Q	<p>Żywność:</p> <p>Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory warzywne i owocowe oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Wyroby cukiernicze i słodyczne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne</p>
			-	Inne produkty spożywcze
6.	Obecność i liczba <i>Listeria monocytogenes</i> - Metoda płytkowa- posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	Q	<p>Żywność:</p> <p>Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory warzywne i owocowe oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Wyroby cukiernicze i słodyczne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Suplementy diety</p>
			-	Inne produkty spożywcze

7.	Obecność i liczba gronkowców koagulazododatnich –Metoda płytkowa , posiew wgłębnny	PN- EN ISO 6888-2:2001+A1:2004	Q	Żywność: Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby cukiernicze i słodyczne Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne
			-	Inne produkty spożywcze
8.	Obecność i liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> – Metoda płytkowa , posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 7932: 2005	Q	Żywność: Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Wyroby cukiernicze i słodyczne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne
			-	Inne produkty spożywcze
9.	Liczba pleśni i drożdży w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95.	PN-ISO 21527-1:2009	-	Żywność

Aktualizacja: 18.07.2018

Q – badania akredytowane zamieszczone w aktualnym Zakresie Akredytacji PCA Nr AB 648

Donata Chmielewska
Podpis kierownika komórki organizacyjnej