

Lista akredytowanych działań prowadzonych
w ramach zakresu elastycznego –
MIKROBIOLOGIA ŻYWNOŚCI /
OBIEKTÓW Z OBSZARU PRODUKCJI ŻYWNOŚCI
wydanie numer 2
data wydania 12 października 2026 r.
do Zakresu Akredytacji Nr AB 538

DZIAŁ LABORATORYJNY Oddział Laboratoryjny Badania Żywności i Produktów Kosmetycznych Pracownia Badań Mikrobiologicznych		
Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ³⁾
I. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym		
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe -piwo, cydr Owoce i warzywa, przetwory owocowe, warzywne warzywno-mięsne Ryby, owoce morza i ich przetwory Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Lody bez udziału mleka Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Ziaro zbóż i przetwory zbożowo-mączne Żywność mrożona Wyroby garmazeryjne i kulinarne Dodatki do żywności Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania Jaja i produkty jajeczne	Obecność <i>Salmonella</i> spp.	PN-EN ISO6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Obecność <i>Salmonella</i> Enteritidis	PN-EN ISO6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 Schemat White'a Kauffmanna z dnia 01.01.2007r
	Obecność <i>Salmonella</i> Typhimurium	
Ziarna roślin oleistych	Obecność <i>Salmonella</i> spp.	PN-EN ISO6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością -wymazy, w tym z rąk	Obecność <i>Salmonella</i> spp.	PN-EN ISO6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
II. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym		
Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie	Obecność <i>Campylobacter</i> spp.	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 PN-EN ISO 10272-1:2017-08/A1:2023-08

DZIAŁ LABORATORYJNY Oddział Laboratoryjny Badania Żywności i Produktów Kosmetycznych Pracownia Badań Mikrobiologicznych		
Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ³⁾
III. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym		
Koncentraty spożywcze Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne Ryby, owoce morza i ich przetwory Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Lody bez udziału mleka Surowce i przetwory zielarskie przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne i kulinarne Dodatki do żywności Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN 11290-1:2017-07
Preparaty dla niemowląt na bazie mleka	Obecność <i>Cronobacter</i> spp.	PN-EN ISO22964:2017-06
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością -wymazy, w tym z rąk	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN 11290-1:2017-07
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich	PN-EN ISO 6888-3:2004
IV. Metoda immunoenzymatyczna ELFA		
Mleko i przetwory mleczne. Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie	Obecność enterotoksyny gronkowcowej	PN-EN ISO 19020:2017-08 z wył. pkt.11
V. Metoda płytkowa – posiew wgłębny		
Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 PN-EN ISO 6888-2:2022-03/A1:2024-02
Kawa i herbata Koncentraty spożywcze Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe -piwo, cydr Owoce i warzywa , przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne Ryby, owoce morza i ich przetwory Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne i kulinarne Dodatki do żywności Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania	Ogólna liczba drobnoustrojów w 30°C	PN-EN ISO4833-1:2013

DZIAŁ LABORATORYJNY Oddział Laboratoryjny Badania Żywności i Produktów Kosmetycznych Pracownia Badań Mikrobiologicznych		
Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ³⁾
Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne Ryby, owoce morza i ich przetwory Wyroby garmażeryjne i kulinarne Dodatki do żywności Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania	Liczba β -glukuronidazo- dodatnich Escherichia coli	PN-ISO 16649-2:2004
Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne Lody bez udziału mleka Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Wyroby garmażeryjne i kulinarne Dodatki do żywności Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania	Liczba Enterobacteriaceae	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością -wymazy, w tym z rąk	Ogólna liczba drobnoustrojów w 30°C	PN-EN ISO4833-1:2013
VI . Metoda płytkowa - posiew powierzchniowy		
Mleko i przetwory mleczne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce i warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania Surowce, przetwory zielarskie, przyprawy	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C	PN-EN ISO 7932:2005 PN-EN ISO 7932:2005/A1:2020-09 z wyl. pkt 9.5
Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1:2024-02
Koncentraty spożywcze Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne Ryby, owoce morza i ich przetwory Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Lody bez udziału mleka Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne i kulinarne Dodatki do żywności Suplementy diety i ich półprodukty Gotowe dania	Liczba Listeria monocytogenes	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

DZIAŁ LABORATORYJNY Oddział Laboratoryjny Badania Żywności i Produktów Kosmetycznych Pracownia Badań Mikrobiologicznych		
Przedmiot badań/wyrób ¹⁾	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda ²⁾	Dokumenty odniesienia ³⁾
VII. Metoda Real - Time PCR		
Warzywa świeże Mięso	Obecność specyficznego DNA Escherichia coli oraz obecność Escherichia coli wytwarzających toksynę Shiga (STEC) O103, O157, O111, O26, O145, O121, O45, O104	ISO/TS 13136:2012 Instrukcja IU/L/HŻ-23 wyd. 1 z dnia 04.04.2017r
VIII. Metoda Real -Time RT- PCR		
Owoce miękkie	Obecność materiału genetycznego norowirusów	PN-EN ISO 15216 -2:2019-12
	Obecność materiału genetycznego wirusowego zapalenia wątroby typu A	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 metody badawczej
- 3). Stosowanie zaktualizowanych metod znormalizowanych opisanych w normach

KIEROWNIK DZIAŁU LABORATORYJNEGO
Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej
w Łodzi

Zatwierdził:

(data i podpis)

Beata Zalega
12.10.2026