

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU  
ELASTYCZNEGO**

Lista nr 1  
wydanie nr 46 z dnia 24.03.2026

Przedmiot badań/ wyrób	Rodzaj działalności/ Badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Granice elastyczności: 1) 2) 6)		
( odpowiednie wpisać)* 1)	( odpowiednie wpisać)* 2)	(odpowiednie wpisać)* 6)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mięso i produkty mięsne</li> <li>- mleko i produkty mleczne</li> <li>- owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne</li> <li>- surowce i przetwory zielarskie, przyprawy</li> <li>- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</li> <li>- wyroby garmażeryjne</li> <li>- słodycze i wyroby cukiernicze</li> <li>- zboża i przetwory zbożowe</li> <li>- żywność mrożona</li> <li>- produkty jajeczne</li> <li>- napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy)</li> <li>- suplementy diety</li> <li>- ryby, owoce morza i przetwory rybne</li> <li>- kawa kakao i herbata</li> <li>- ziarna roślin oleistych</li> <li>- żelatyna, kolagen</li> <li>- próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością- wymaz</li> <li>-substytuty mięsa</li> <li>-substytuty nabiału</li> </ul>	<p>Obecność Salmonella spp.</p> <p>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p>	<p>PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mięso i produkty mięsne</li> <li>- mleko i produkty mleczne</li> <li>- napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy)</li> <li>- słodycze i wyroby cukiernicze</li> <li>- wyroby garmażeryjne</li> </ul>	<p>Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)</p> <p>Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy</p>	<p>PN-EN ISO 6888-1: 2022-03 +A1:2024-02</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mleko i produkty mleczne</li> <li>- próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymaz</li> </ul>	<p>Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich</p> <p>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	<p>PN-EN ISO 6888-3:2004+ AC:2005</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mięso i produkty mięsne</li> <li>- mleko i produkty mleczne</li> <li>- przetwory owocowo-warzywno</li> <li>- przetwory zbożowe</li> <li>- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</li> <li>- napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy)</li> <li>- wyroby garmażeryjne</li> <li>- próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymaz</li> </ul>	<p>Liczba drobnoustrojów w temperaturze 30°C</p> <p>Metoda płytkowa, posiew wgłębny</p>	<p>PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- mięso i produkty mięsne</li> <li>- mleko i produkty mleczne</li> <li>- owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywno-mięsne</li> <li>- żywność mrożona</li> <li>- napoje niegazowane</li> <li>- wyroby garmażeryjne</li> </ul>	<p>Liczba bakterii z grupy coli</p> <p>Metoda płytkowa, posiew wgłębny</p>	<p>PN-ISO 4832:2007</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mleko i produkty mleczne</li> <li>- słodycze i wyroby cukiernicze</li> <li>- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</li> <li>- wyroby garmażeryjne</li> <li>- mięso i produkty mięsne</li> <li>- suplementy diety</li> <li>- substytuty mięsa</li> <li>- substytuty nabiału</li> <li>- <b>ziola i przyprawy</b></li> </ul>	<p>Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus</p> <p>Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy</p>	<p>PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09</p> <p>Z wyłączeniem pkt. 9.5</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- warzywa, przetwory warzywno</li> </ul>	<p>Obecność przypuszczalnie chorobotwórczych Yersinia enterocolitica</p> <p>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	<p>PN-EN ISO 10273:2017-06</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mięso i produkty mięsne</li> <li>- mleko i produkty mleczne</li> <li>- owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywno</li> <li>- żywność wieloskładnikowa i składniki posiłków,</li> <li>- czekolada, pieczywo i wyroby cukiernicze</li> <li>- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</li> <li>- <i>obiekty z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością</i></li> </ul>	<p>Obecność Listeria monocytogenes</p> <p>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	<p>PN-EN ISO 11290-1:2017-07</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mięso i produkty mięsne</li> <li>- mleko i produkty mleczne</li> <li>- słodycze i wyroby cukiernicze</li> <li>- żywność mrożona</li> <li>- wyroby garmażeryjne</li> <li>- surowce i przetwory zielarskie, przyprawy</li> <li>- ryby, owoce morza i ich przetwory</li> <li>- owoce, warzywa, przetwory owocowo-warzywno</li> <li>- suplementy diety</li> <li>- przetwory zbożowe</li> <li>- soki</li> <li>- substytuty mięsa</li> <li>- substytuty nabiału</li> </ul>	<p>Liczba Listeria monocytogenes</p> <p>Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy</p>	<p>PN-EN ISO 11290-2:2017-07</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mięso i produkty mięsne</li> <li>- mleko i produkty mleczne</li> <li>- soki</li> <li>- owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywno</li> <li>- wyroby garmażeryjne</li> <li>- żywność mrożona</li> </ul>	<p>Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli</p> <p>Metoda płytkowa, posiew wgłębny</p>	<p>PN-ISO 16649-2:2004</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mięso i produkty mięsne</li> <li>- mleko i produkty mleczne</li> <li>- warzywa i przetwory warzywno</li> <li>- lody</li> <li>- środki spożywcze specjalnego</li> </ul>	<p>Liczba Enterobacteriaceae</p> <p>Metoda płytkowa, posiew wgłębny</p>	<p>PN-EN ISO 21528-2:2017-08</p>

przeznaczenia żywieniowego		
- mleko i produkty mleczne - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność Enterobacteriaceae  Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
- mięso i produkty mięsne - mleko i produkty mleczne - żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków, w tym wyroby garmażeryjne - słodycze i wyroby cukiernicze - przetwory owocowo - warzywne	Obecność enterotoksyn gronkowcowych  Metoda immunoenzymatyczna z wykorzystaniem aparatu mini VIDAS	PN-EN ISO 19020:2017-08
- mięso surowe - mleko i produkty mleczne	Obecność Campylobacter spp.  Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 +A1:2023-08
- produkty w proszku dla niemowląt i małych dzieci	Obecność Cronobacter spp.  Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
- mleko i produkty mleczne - owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne - czekolada, pieczywo i wyroby cukiernicze	Liczba drożdży i pleśni  Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	PN-ISO 21527-1:2009
- napoje bezalkoholowe	Liczba pleśni  Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	
- mleko i produkty mleczne - słodycze i wyroby cukiernicze - surowce i przetwory zielarskie	Liczba drożdży i pleśni  Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	PN-ISO 21527-2:2009
-mleko i produkty mleczne -mięso i produkty mięsne -słodycze i wyroby cukiernicze -żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich. ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)  Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 +A1:2024-02
Kosmetyki	Liczba drożdży i pleśni  Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 16212:2017-08 +A1:2023-01
Kosmetyki	Liczba bakterii tlenowych mezofilnych  Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21149:2017-07 +A1:2023-01
Kosmetyki	Obecność Staphylococcus aureus  Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22718:2016-01 +A1:2023-01
Kosmetyki	Obecność Escherichia coli  Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21150:2016-01 +A1:2023-03
Kosmetyki	Obecność Pseudomonas aeruginosa  Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22717:2016-01 +A1:2023-03
Kosmetyki	Obecność Candida albicans  Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 18416:2016-01 +A1:2023-03

Obowiązuje od dnia: 24.03.2026

\* Granice elastyczności:

1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań

WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO -EPIDEMIOLOGICZNA w Gorzowie Wlkp. DZIAŁ LABORATORYJNY	PO-7.2-01/F1
	Data wydania: 14.11.2025
	Nr wydania: 3

- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
- 3) Zmiana zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w: procedurach opracowanych przez laboratorium
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: procedurach opracowanych przez laboratorium
- 6) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach

Zatwierdził:

24.03.2026  
KIEROWNIK  
Działu Laboratoryjnego  
mgr inż. Halina Baktaj  
.....  
(data, podpis Kierownika Działu Laboratoryjnego)