

Lista

akredytowanych działań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Wydanie nr 2 Data wydania 17.04.2026

| Laboratorium Pracownia Badania Żywności | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
| <p>Surowe mleko i przetwory mleczne Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne Surowe mięso i gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty mięsne Surowy drób i gotowe do ugotowania produkty z drobiu Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty z mięsa drobiowego Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Surowe i gotowe do ugotowania ryby i owoce morze nieprzetworzone Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty rybne Świeże produkty rolne i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suche zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Preparaty dla niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków</p> | <p>Obecność pałeczek Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p> | <p>PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09</p> |

| Laboratorium Pracownia Badania Żywności | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
| <p>Surowe mleko i przetwory mleczne Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne Surowe mięso i gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty mięsne Surowy drób i gotowe do ugotowania produkty z drobiu Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty z mięsa drobiowego Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Surowe i gotowe do ugotowania ryby i owoce morze nieprzetworzone Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty rybne Świeże produkty rolne i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suche zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Preparaty dla niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków</p> | <p>Liczba bakterii <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p> | <p>PN-EN ISO 11290-2:2017-07</p> |
| <p>Surowe mleko i przetwory mleczne Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne Surowy drób i gotowe do ugotowania produkty z drobiu</p> | <p>Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) w 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p> | <p>PN-EN ISO 6888-1:2022-03 + A1:2024-02</p> |
| <p>Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne Surowe mięso i gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty mięsne Przetworzone owoce i warzywa Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków</p> | <p>Liczba bakterii <i>Enterobacteriaceae</i> w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p> | <p>PN-EN ISO 21528-2:2017-08</p> |

| Laboratorium Pracownia Badania Żywności | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Przedmiot badań/wyrób | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda | Dokumenty odniesienia |
| Świeże produkty rolne i owoce Przetworzone owoce i warzywa Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków | Liczba bakterii β -glukuronidazododatnich Escherichia coli w 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-ISO 16649-2:2004 |
| Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne | Liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-ISO 4832:2007 |
| Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków Suche zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa | Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09 |
| Surowe mięso i gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Surowy drób i gotowe do ugotowania produkty z drobiu Surowe mleko i przetwory mleczne | Ogólna liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) | PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06 |

ZATWIERDZAM

.....
Data i podpis Kierownika Oddziału Laboratoryjnego