

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO
DO ZAKRESU AKREDYTACJI AB 311
Wydanie nr 2 / Sekcja Badań Mikrobiologicznych**

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/Badane cechy /metoda	Dokumenty odniesienia
ŻYWNOSĆ		
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 substituty mięsa substituty 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. 2, data wyd. 10.02.2022 PB-79/IR-01, wyd. 3, data wyd. 10.02.2022

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/Badane cechy /metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	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 wgłębnny)	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 β -glukuronidazo – dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
Mleko i przetwory mleczne	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	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 wgłębnny)	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 wgłębnny)	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⁾ , <i>Procedury opracowane przez laboratorium ⁴⁾</i> 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 kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/Badane cechy /metoda	Dokumenty odniesienia
	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, żywka C-GVPC	PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12
Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpeli	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 źródłane, 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 kałowych 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 ¹⁾	Najbardziej prawdopodobna liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda NPL zminiaturyzowana	Normy ³⁾
Kąpieliska i miejsca	Najbardziej prawdopodobna liczba	PN-EN ISO 9308-3:2002

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/Badane cechy /metoda	Dokumenty odniesienia
wykorzystywane do kąpieli	Escherichia coli Metoda NPL zminiaturyzowana	

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: 17.10.2025

Zarządzający:

Kierownik Sekcji Badań Mikrobiologicznych
Irena Jarocka
/dokument podpisany elektronicznie/

Zatwierdził:

Kierownik Działu Laboratoryjnego
Agnieszka Joanna Bajguz
/dokument podpisany elektronicznie/