

Zakres badań nieakredytowanych

Laboratorium Badań Środowiskowych i Żywności, aktualny na dzień 19.11.2021 r.

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
	Wina i napoje winopochodne	Zawartość fuzli Zakres: Alkohol izoamylowy (8,4 – 100,8) g/hl Butanol (10,0 – 120,0) g/hl Propanol (12,3 – 147,6) g/hl Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-A 79529-8:2005
	Spirytus, wyroby spirytusowe gatunkowe, wina	Zawartość metanolu Zakres: (10-2000)g/hl 100% alkoholu etylowego Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PN-A 79529-7:2005
	Wyroby alkoholowe	Zawartość karbaminianu etylu Zakres: 0,5 – 50 mg/l Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID)	PB-OBŻ-14/CH edycja 1 z dnia 07.10.2013 r.
	Produkty żywnościowe	Zawartość witaminy D3 Zakres: (0,25 – 700) µg/100g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12821:2009
	Produkty żywnościowe	Zawartość witaminy A (retinolu) Zakres: (100 – 6000) µg/100g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12823-1:2014
	Produkty żywnościowe	Zawartość witaminy E Zakres: (1,0 – 2000) mg/100g Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12822:2014
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość substancji słodzących Zakres: Aspartam (100 – 1000) mg/kg Acesulfam K (34 – 333) mg/kg Sacharyna (34 – 333) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12856:2002

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość barwników Zakres: Sudan I (1,25 - 25,00) mg/kg Sudan II (1,25 - 25,00) mg/kg Sudan III (1,25 - 25,00) mg/kg Sudan IV (1,25 - 25,00) mg/kg Para-red (1,25 - 25,00) mg/kg Sudan Red G (1,25 - 25,00) mg/kg Sudan Red 7B (1,25 - 25,00) mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją w zakresie światła ultrafioletowego i widzialnego (HPLC - UV/VIS)	PB-OAS-07, edycja 4 z dnia 09.04.2015
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość kofeiny Zakres: (5 – 200) mg/100ml lub mg/tabletkę (kapsułkę, ampułkę) Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12856:2002
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość sodu Zakres: (1,0 - 1000) mg/100g Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 15505:2009
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość potasu Zakres: (40 – 50 000) mg/100g, mg/100ml Metoda płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS)	PN-EN 15505:2009
NA	Produkty żywnościowe	Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA): Benzo[a]piren Benzo[a]antracen Chryzen Benzo[b]fluoranten Zakres: (0,5 – 62,5) µg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC - FLD)	PB-OBŻ-15/CH, edycja 3 z dnia 19.09.2019
	Produkty żywnościowe	Zawartość substancji słodzących Zakres: Kwas cyklaminyowy (18 - 534) mg/l lub mg/kg Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12856:2002
NA	Woda	Zawartość rtęci Zakres: (0, 3 –3000) µg/l Metoda zimnych par CVAAS	PB-OBŻ-02/CH edycja 3 z dnia 20.06.2016 r.

NA - badanie nieakredytowane spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

Pozostałe badania nieakredytowane nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

**Sekcja Badań Biologicznych Wody, Gleby
w Oddziale Badania Wody, Gleby, Powietrza**

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
	Gleba	Obecność jaj <i>Ascaris sp.</i> ;	PB-OBW-06/M edycja 1, z dn. 30.04.2014 r.
	Gleba	Obecność jaj <i>Trichuris sp.</i> (<i>Trichocephalus sp.</i>);	PB-OBW-06/M edycja 1, z dn. 30.04.2014 r.
	Gleba	Obecność jaj <i>Toxocara sp.</i> ;	PB-OBW-06/M edycja 1, z dn. 30.04.2014 r.
Badania nieakredytowane nie spełniające wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02			

**Sekcja Badań Fizyczno-Chemicznych Wody, Gleby, Powietrza
w Oddziale Badania Wody Gleby, Powietrza**

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
NA	Woda, woda do spożycia	Pobieranie próbek do badań fizycznych i chemicznych	I-21/PO-OBW-03
	Woda, woda do spożycia	Stężenie cyjanków Zakres (5-100) µg/l Metoda spektrofotometryczna	Test Mercka 1.09701.0001

¹ Woda – woda na pływalniach,
– woda powierzchniowa,
– woda w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli,
– woda użytkowa;

NA - badanie nieakredytowane spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

**Sekcja Badań Fizyko –Chemicznych Żywności, Przedmiotów Użytku
w Oddziale Badania Żywności, Przedmiotów Użytku.**

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
	Produkty żywnościowe	Zawartość witaminy A (β-karoten) Zakres: (0,1 – 400) µg/100g Metoda spektrofotometryczna	PN-90/A-75101/12
	Wina gronowe, owocowe; miody pitne; napoje winopodobne i winopochodne	Zawartość alkoholu etylowego Zakres: (0-100)% Metoda piknometryczna	PN-90/A-79120/04
	Produkty żywnościowe	pH Zakres: 0-14 Metoda potencjometryczna	PN-87/A-74855/09 PN-EN 1132:1999 PN-90/A-75101/06 PN-A-79011-10:1998 PN-A-79093-4:2000 PN-68/A-86122
	Napoje bezalkoholowe (zawierające ekstrakt): gazowane, niegazowane	Kwasowość ogólna Zakres: (0,001 – 0,072) g/jednostka ekstraktu Metoda miareczkowa	PN-85/A-79033 pkt.3.8.2
	Napoje bezalkoholowe: gazowane, niegazowane	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0-20)% Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033 pkt.3.6
NA	Wyroby cukiernicze trwałe	Zawartość tluszczu Zakres: (3,98 – 40,40) % Metoda wagowa	PN-71/A-88021
	Przetwory owocowo-warzywne, w tym przetwory dla dzieci (konserwy)	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0-100) % Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02
	Przetwory owocowo - warzywne	Kwasowość ogólna Zakres: (0-20) % Metoda miareczkowa	PN-EN-12147: 2000
	Przetwory owocowo-warzywne	Zawartość popiołu Zakres: (0,01 - 1) % Metoda wagowa	PN-EN 1135: 1999
	Herbata	Zawartość popiołu ogólnego Zakres: (1 -10) % Metoda wagowa	PN-ISO 1575:1996

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
	Herbata	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego roztworze HCL Zakres: (0,1 -2) % Metoda wagowa	PN-ISO 1577:1996
	Pieczewo Bułka tarta	Wilgotność Zakres: (5 - 60) % Metoda wagowa	PN-A-74108:1996 pkt.3.3
	Przetwory zbożowe	Kwasowość tłuszczowa Zakres: (0,84 - 100) mg KOH/100g s.m. Metoda miareczkowa	PN-ISO-7305/2001
	Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe	Wilgotność Zakres: (0,1 - 30,0) % Metoda wagowa	PN-86/A-74011
	Wyroby garmażeryjne	Zawartość chlorku sodu metodą Mohra Zakres: (0,03 – 20,00) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 pkt 2.7
	Mięso i przetwory mięsne	Zawartość popiołu Zakres: (0,05 - 5,00) % Metoda wagowa	PN-ISO 936/2000
	Mleko i przetwory mleczne	Kwasowość ogólna Zakres: (0,5 - 150)° SH Metoda miareczkowa	PN-68/A-86122
	Masło	Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,2 – 4,0) ° Metoda miareczkowa	PN-80/A-86207
	Masło	pH plazmy Zakres: 0-14 Metoda potencjometryczna	PN-80/A-86207
NA	Koncentraty spożywcze	Zawartość wody Zakres: (1,0 - 99,0)% Metoda wagowa	PN-A-79011-3/1998
	Wyroby cukiernicze	Kuwertura Zakres: (1-15)% Metoda wagowa	PN-A-88111/1998 pkt A 3.2
NA	Produkty żywnościowe	Obecność szkodników i ich pozostałości Zapleśnienie Metoda wizualna	PB-OBŻ-12/CH edycja 1 z dnia 08.07.2008
	Produkty żywnościowe	Wartość energetyczna Metoda obliczeniowa	Tabele składu i wartości odżywczej pod redakcją H. Kunachowicz
	Tworzywa sztuczne. Folie opakowaniowe	Sprawdzenie przyczepności nadruku	PN-C-89258-1: 1997 pkt. 3.4

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
NA	Tłuszcze smaźalnicze	Zawartość związków polarnych Zakres: (5 – 50) % Metoda wagowa	PN-EN ISO 8420:2004
NA	Ziarno zbóż	Zawartość przetrwalników buławinki czerwonej (sporysz) (0,01 – 1,0) g/kg Metoda wagowa	PN-R-74015:1994
	Mleko i przetwory mleczne	Zawartość tłuszczu Zakres: (0,6 - 35) g/100g lub g/100ml Metoda wagowa	PN-EN ISO 8381:2010
	Produkty żywnościowe	Zawartość tłuszczu Zakres: (3,0 - 40) g/100g lub g/100ml Metoda wagowa	Wydawnictwo Metodyczne IŻŻ 1997 pkt. 3.3
	Substancje dodatkowe	Strata przy suszeniu/zawartość wody Zakres: (0,02 - 30) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. z późn. zm
NA	Produkty żywnościowe	Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja Metoda opisowa prosta	PB-OBŻ-01/CH edycja 3 z dnia 01.03.2017
NA	Owoce świeże	Wygląd, smak, zapach, barwa Metoda opisowa prosta	PN-73/R-75054 PN-73/R-75025 PN-84/R-75024 PN-73/R-75026 PN-R-75034:1996 PN-72/R-75027 PN-79/R-75050 PN-69/R-75021 PN-72/R-75028
NA	Owoce mrożone	Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja Metoda opisowa prosta	PN-A-78607:199 PN-93/A-78650 PN-A-78652:1997 PN-A-78653:1997 PN-A-78654:1997 PN-A-78651:1996
NA	Owoce suszone	Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja Metoda opisowa prosta	PN-A-77608:1997 PN-A-75201:1997 PN-ISO 6755:2004
NA	Przetwory owocowe, warzywne i owocowo-warzywne	Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja, klarowność Metoda opisowa prosta	PN-A-77610:1998 PN-A-75951:1994 PN-A-75957:1994 PN-A-75965:1998 PN-A-75959:1997 PN-A-75955:1998 PN-A-75966:1997 PN-V-74022:2003 PN-A-77609:1997 PN-A-75047:1998 PN-A-75100:1994 PN-93/A-75102

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
			PN-93/A-75103 PN-A-75104:1994 PN-A-75049:1996 PN-V-74019:2003 PN-A-77806:1997 PN-A-77801:1997 PN-79/A-77804 PN-A-77805:1997 PN-A-77808:1998 PN-A-77606:1996 PN-A-86951:2006 PN-A-82020:1998 PN-75/A-77601 PN-79/A-75954 PN-A-78610:1998 PN-93/A-74710 PN-A-74780:1996
NA	Warzywa świeże	Wygląd, smak, zapach, barwa Metoda opisowa prosta	PN-72/R-75360 PN-72/R-75357 PN-92/R-75353 PN-R-75380:1997 PN-R-75381:1997 PN-R-75382:1997 PN-R-75383:1997 PN-R-75384:1997 PN-77/R-75762 PN-72/R-75361 PN-R-75372:1996 PN-72/R-75362 PN-85/R-75359 PN-91/R-75352 PN-84/R-75358
NA	Warzywa mrożone	Wygląd, smak, zapach, barwa Metoda opisowa prosta	PN-A-78603:1996 PN-92/A-78600 PN-A-78601:1994
NA	Wyroby garmażeryjne	Wygląd, smak, zapach, barwa, konsystencja, struktura Metoda opisowa prosta	PN-A-77750:1997 PN-A-82018:1998 PN-A-82011:1998 PN-80/A-82101
NA	Cukier	Wygląd, konsystencja, smak, zapach, barwa Metoda opisowa prosta	PN-A-74850:1996
NA	Jaja świeże	Wygląd, zapach Metoda opisowa prosta	PN-A-86503:1998
NA	Miód pszczeleli	Barwa, smak, zapach, konsystencja Metoda opisowa prosta	PN-88/A-77626
NA	Napoje alkoholowe	Wygląd, barwa, smak, zapach Metoda opisowa prosta	PN-A-79530:1995 PN-A-79098:1995 PN-A-79122:1996 PN-A-79124:1996 PN-90/A-79120/02

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
NA	Ocet	Barwa, klarowność, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-A-79733:1996
NA	Sól	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-C-84081-2:1998
NA	Napoje bezalkoholowe	Barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-Z-11001-3:2000
NA	Koncentraty spożywcze	Wygląd, barwa, konsystencja, klarowność, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-A-79036:1997 PN-A-79011-2:1998 PN-A-94052:1996 PN-V-74007:2004 PN-A-94011:1996 PN-A-94016:1998 PN-93/A-950000 PN-A-94012:1998 PN-A-94013:1998
NA	Grzyby świeże i przetwory grzybowe	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-76/R-78505 PN-68/A-78509 PN-A-78510:2007 PN-A-78503:1997 PN-A-78502:2006
NA	Mleko i przetwory mleczne	Wygląd, barwa, zapach, smak , konsystencja Metoda opisowa prosta	PN-92/A-86024 PN-A-86003:1996 PN-82/A-86043 PN-83/A-86061 PN-66/A-86233 PN-90/A-86050
NA	Mięso i przetwory mięsne, drobiowe, konserwy	Kształt, konsystencja, barwa, smak, zapach Metoda opisowa prosta	PN-85/A-82056 PN-A-82010:1997
NA	Wyroby cukiernicze	Wygląd, barwa, konsystencja, kształt, wypełnienie nadzieniem, powierzchnia, przełom, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-V-74025:2003 PN-A-88032:1998 PN-A-88104:1998 PN-A-88108:1998 PN-A-88111:1998 PN-A-88112:1998 PN-A-88116:1998 PN-V-74026:2003
NA	Wyroby ciastkarskie	Wygląd zewnętrzny, kształt, barwa, powierzchnia, struktura, przełom, przekrój, konsystencja, miękisz, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-A-88101:1998 PN-A-88105:1998 PN-A-88106:1998 PN-A-88109:1998 PN-A-88114:1999 PN-A-88115:1998 PN-A-88120:2000
NA	Ryby	Wygląd, sprężystość, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-91/A-86755
NA	Mięso i przetwory mięsne	Wygląd ogólny, struktura i konsystencja, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-A-82014:1997

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
NA	Ziarna roślin strączkowych	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-75/R-65031 PN-81/R-65032
NA	Przetwory zbożowe	Wygląd, barwa, kształt, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-76/A-74204 PN-79/A-74201 PN-87/A-74203 PN-88/A-74036 PN-60/A-74202 PN-A-74205:1997 PN-82/A-74037 PN-A-74040:1996 PN-A-74131:1999 PN-ISO 7301:2004
NA	Ziarno zbóż	Wygląd, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-R-74104:1996 PN-R-74107:1997 PN-R-74108:1998 PN-R-74109:1997
NA	Ziarno roślin oleistych	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-ISO 5512:2002 PN-R-66167:1996
NA	Zioła i przyprawy	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-A-86952:1997 PN-A-86953:1997 PN-A-86954:1997 PN-A-86955:1997 PN-A-86956:1997 PN-A-86957:1997 PN-A-86958:1997 PN-A-86959:1997 PN-A-86960:1997 PN-A-86961:1997 PN-A-86962:1997 PN-A-86963:1997 PN-A-86965:1997 PN-A-86966:1997 PN-A-86967:1998 PN-ISO 6754:1999 PN-ISO 11165:1999 PN-82/R-87011
NA	Żelatyna spożywcza	Wygląd, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-93/A-82245
NA	Tłuszcze roślinne	Wygląd, konsystencja, barwa, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-92/A-86907 PN-A-86908:2000
NA	Kawa, herbata	Wygląd, barwa, klarowność, rozpuszczalność, zapach, smak Metoda opisowa prosta	PN-A-76100:2009 PN-A-94019:2007 PN-ISO 3720:1997
NA - badanie nieakredytowane spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 Pozostałe badania nieakredytowane nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02			

**Sekcja Badań Mikrobiologicznych Żywności, Przedmiotów Użytku
w Oddziale Badania Żywności, Przedmiotów Użytku**

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
NA	Próbki środowiskowe - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1jtk/cm ² od 1jtk/ na badaną powierzchnię Metoda płytkowa (posiew wgłębny) Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana Obecność Staphylococcus aureus Metoda hodowlana	Wydawnictwo Metodyczne PZH:1973 nr 2/47
NA	Produkty żywnościowe o aktywności wody > 0,95	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 1jtk/ml od 10jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
NA	Produkty żywnościowe o aktywności wody ≤ 0,95	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 1jtk/ml od 10jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
NA	Przetwory owocowo-warzywne, Owoce, Warzywa, Mleko i przetwory mleczne Mięso i przetwory mięsne, Przetwory zbożowo-mączne, Przetwory ziemniaczane, Zioła i przyprawy, Mak, Wyroby garmażeryjne	Aktywność wody (a_w) w produktach żywnościowych Metoda pomiaru punktu rosy	PN-ISO 21807:2005
NA	Mięso, podroby i przetwory mięsne, Drób, podroby i produkty drobiarskie, Jaja i ich przetwory, Zatrucia pokarmowe, Izolaty/ hodowle bakteryjne	Obecność swoistego DNA dla termotolerancyjnego <i>Campylobacter</i> spp., <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Campylobacter coli</i> w określonej ilości produktu Metoda PCR	PB-OBŻ-1/M/PCR edycja 5 z dnia 16.05.2014

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
NA	Mięso, podroby i przetwory mięsne, Drób, podroby i produkty drobiarskie, Jaja i ich przetwory, Ryby, owoce morza i ich przetwory, Mleko i przetwory mleczne, Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, Wyroby cukiernicze i ciastkarskie, Orzechy, w tym arachidy, Warzywa, Owoce, Grzyby, Tłuszcze roślinne, Koncentraty spożywcze, Majonezy, musztardy, sosy, Zioła i przyprawy, Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe, Wyroby garmażeryjne i kulinarne, Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Suplementy diety, Zatrucia pokarmowe, Izolaty/ hodowle bakteryjne	Obecność swoistego DNA dla <i>Salmonella</i> spp. w określonej ilości produktu Metoda PCR	PB-OBŻ-1/M/PCR edycja 5 z dnia 16.05.2014
NA	Mięso, podroby i przetwory mięsne, Drób, podroby i produkty drobiarskie, Jaja i ich przetwory, Ryby, owoce morza i ich przetwory, Mleko i przetwory mleczne, Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, Wyroby cukiernicze i ciastkarskie, Orzechy, w tym arachidy, Warzywa, Owoce, Grzyby, Tłuszcze roślinne, Koncentraty spożywcze, Majonezy, musztardy, sosy, Zioła i przyprawy, Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe, Wyroby garmażeryjne i kulinarne, Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Suplementy diety, Zatrucia pokarmowe, Izolaty/ hodowle bakteryjne	Obecność swoistego DNA dla <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej ilości produktu Metoda PCR	PB-OBŻ-1/M/PCR edycja 5 z dnia 16.05.2014

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
NA	Warzywa, Owoce, Wyroby garmażeryjne i kulinarne, Mięso, podroby i przetwory mięsne, Drób, podroby i produkty drobiarskie, Jaja i ich przetwory, Zatrucia pokarmowe, Izolaty bakteryjne	Obecność swoistego DNA dla werotoksycznych Escherichia coli (w tym E. coli 0157:H7, E. coli 0104:H4) w określonej ilości produktu Metoda PCR	PB-OBŻ-1/M/PCR edycja 5 z dnia 16.05.2014
NA	Izolaty bakteryjne	Obecność swoistego DNA dla werotoksycznych Escherichia coli (kodujących gen eae, stx1, stx2) w określonej ilości produktu Metoda PCR	ISO/TS 13136:2012 Annex C
	Mięso, podroby i przetwory mięsne, Drób, podroby i produkty drobiarskie, Jaja i ich przetwory, Ryby, owoce morza i ich przetwory, Mleko i przetwory mleczne, Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, Wyroby cukiernicze i ciastkarskie, Orzechy, w tym arachidy, Warzywa, Owoce, Grzyby, Tłuszcze roślinne, Koncentraty spożywcze, Majonezy, musztardy, sosy, Zioła i przyprawy, Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe, Wyroby garmażeryjne i kulinarne, Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Suplementy diety, Zatrucia pokarmowe	Liczba bakterii z grupy coli Zakres: od 1jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
NA	Mięso, podroby i przetwory mięsne, Mleko i przetwory mleczne	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN ISO 4831:2007 pkt. 9.1
	Drób, podroby i produkty drobiarskie,	Liczba termotolerancyjnego Campylobacter spp. Zakres: <10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-08

Określenie badania	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy metoda badawcza	Dokumenty odniesienia
1	2	3	4
	Próbki środowiskowe - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem,	Liczba Enterobacteriaceae Zakres: od 1jtk/cm ² od <1jtk/ na badaną powierzchnię Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
NA - badanie nieakredytowane spełniające wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 Pozostałe badania nieakredytowane nie spełniają wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02			