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 znormalizowanych opisanych w normach

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy / metoda	Dokumenty odniesienia
Woda [1)]	**Obecność drobnoustrojów [2)] Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym**	**Normy [3)]**
Woda do spożycia przez ludzi	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 19250:2013-07
Woda [1)]	**Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda filtracji membranowej**	Normy [3)]
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
Woda do spożycia przez ludzi Woda (w tym woda na pływalni)	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 jelitowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5 (pożywka BCYE) Procedura 7 (pożywka GVPC)	PN-EN ISO 11731:2017-08 +Ap1:2019:12
Woda [1)]	**Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew wgłębny)**	**Normy [3)]**
Woda do spożycia przez ludzi Woda (w tym woda na pływalni)	Ogólna liczba mikroorganizmów w 22^{0}C, 36^{0}C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
Woda [1)]	**Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda zminiaturyzowana, NPL**	**Normy [3)]**
Woda (w tym woda na pływalni)	Najbardziej prawdopodobna liczba Escherichia coli Metoda zminiaturyzowana, NPL	PN-EN ISO 9308-3:2002

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy / metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność 1)	**Obecność drobnoustrojów 2) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym**	**Normy 3)**
Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Jaja i ich przetwory Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa Owoce Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Ziarna roślin oleistych	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)**
Mleko i przetwory mleczne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Kawa, herbata, kakao Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Wyroby garmażeryjne i kulinarne Produkty wędliniarskie, wędliny drobiowe	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Żywność 1)	**Liczba drobnoustrojów 2) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)**	**Normy 3)**
Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Jaja i ich przetwory Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa, Owoce Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Mleko i przetwory mleczne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Kawa, herbata, kakao Napoje bezalkoholowe Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11 + A1:2022-06
Mleko i przetwory mleczne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Kawa, herbata, kakao Napoje bezalkoholowe Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa Owoce Kawa, herbata, kakao Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+A1:2024-02
Żywność [1)]	**Liczba drobnoustrojów [2)] Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)**	**Normy [3)]**
Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Jaja i ich przetwory Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa Owoce Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne Suplementy diety Zioła, przyprawy i podobne produkty	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09
Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa Owoce Kawa, herbata, kakao Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03+A1:2024-02

Produkty o aktywności wody wyższej niż 0,95: Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Jaja i ich przetwory Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa Owoce Zioła i przyprawy Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Woda butelkowana Naturalna woda mineralna	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009 (wycofana bez zastąpienia)
Produkty o aktywności wody wyższej niż 0,95: Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie Jaja i ich przetwory Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Warzywa Owoce Zioła i przyprawy Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Woda butelkowana Naturalna woda mineralna	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009 (wycofana bez zastąpienia)
Produkty o aktywności wody niższej lub równej 0,95: Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa Owoce Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009 (wycofana bez zastąpienia)
Produkty o aktywności wody niższej lub równej 0,95: Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa Owoce Zioła i przyprawy Kawa, herbata, kakao Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009 (wycofana bez zastąpienia)

	Sporządził	Sprawdził	Zatwierdził
Imię i nazwisko Stanowisko/Funkcja Akceptacja/ podpis elektroniczny	mgr Klaudia Żak-Wider Starszy asystent	mgr inż. Aneta Znajdek Kierownik Oddziału Laboratoryjnego w Wadowicach mgr inż. Joanna Król Główny Specjalista do Spraw Systemu Jakości w Laboratorium	mgr inż. Marta Zielińska Kierownik Działu Laboratoryjnego