WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W KATOWICACH

ul. Raciborska 39

40-074 Katowice

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO DO ZAKRESU AKREDYTACJI NR AB 377

Identyfikacja listy: DL-ŻM / 01 w Pracowni Mikrobiologii Żywności

Wydanie	4	Data wydania	2026-11-10

DZIAŁ LABORATORYJNY
Oddział Badań Żywności, Materiałów i Wyrobów do Kontaktu z Żywnością (Ż)
Pracownia Mikrobiologii Żywności (ŻM)

ul. Raciborska 39, 40-074 Katowice

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA) z wykorzystaniem aparatu mini Vidas [1) 2) 3)]		
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH) Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia) Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania) Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne i owoce morza (RTC i RTRH) Świeże produkty: warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone owoce, orzechy, płatki nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz)	Obecność Salmonella spp. Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA) z wykorzystaniem aparatu mini Vidas	ŻM/PB – 01:31.07.2023 wydanie 14
Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt	Obecność Listeria monocytogenes Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA) z wykorzystaniem aparatu mini Vidas	ŻM/PB – 01:31.07.2023 wydanie 14

Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym [1) 2) 4)]		
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH) Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia) Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania) Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne i owoce morza (RTC i RTRH) Świeże produkty: warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone owoce, orzechy, płatki nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz)	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09
Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym [1) 2) 4)]		
Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia)	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 + A1:2023-08
Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym [1) 2) 4)]		
Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt	Obecność Cronobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06

Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH) Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia) Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania) Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne i owoce morza (RTC i RTRH) Świeże produkty: warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone owoce, orzechy, płatki nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz)	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Metoda płytkowa (posiew wgłębny) [1) 2) 4)]		
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH) Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia) Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania) Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne i owoce morza (RTC i RTRH) Świeże produkty: warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone owoce, orzechy, płatki nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz)	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w temp. 30 ºC Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + Ap1:2016-11 + A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+ A1:2024-02

Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) [1) 2) 4)]		
Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i produkty mięsne (RTC) gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH) Surowe mięso drobiowe i produkty drobiowe RTC (gotowe do przyrządzenia) Produkty z mięsa drobiowego RTE (gotowe do spożycia) i RTRH (gotowe do podgrzania) Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne i owoce morza (RTC i RTRH) Świeże produkty: warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone owoce, orzechy, płatki nasiona i warzywa Mieszanki dla niemowląt - preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki śniadaniowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszaru produkcji żywności lub pasz)	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03+ A1:2024-02
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09 z wył. pkt 9.5

DZIAŁ LABORATORYJNY
Oddział Badań Żywności, Materiałów i Wyrobów do Kontaktu z Żywnością (Ż)
Pracownia Mikrobiologii Żywności (ŻM)
Oddział Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń (ChZZ)
Interdyscyplinarna Pracownia Diagnostyki Molekularnej (PCR)
ul. Raciborska 39, 40-074 Katowice

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Metoda real-time PCR [1) 2) 3) 4)]		
Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE), gotowe do podgrzania (RTRH) Świeże produkty: warzywa i owoce	Obecność shigatoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz identyfikacja serogrup O26, O45, O103, O104, O111, O121, O145 i O157 Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012 PCR/PB-14 wydanie 3 z dnia 25.10.2023

Granice elastyczności:
1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
3) Stosowanie zaktualizowanej metody opisanej w procedurze opracowanej przez laboratorium
4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

ZARZĄDZAJĄCY LISTĄ:	ZATWIERDZAJĄCY LISTĘ:
Kierownik Pracowni Mikrobiologii Żywności	Kierownik Działu Laboratoryjnego
mgr Dorota Beczek-Koćwin	*dr n. o zdrowiu inż. Iwona Szymala*
Data: 10.11.2026	Data: 10.11.2026