

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności

Badane obiekty	Badane cechy i metody badawcze	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne Jaja i przetwory jajeczne Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Cukier Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne Koncentraty spożywcze Sosy Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Dodatki do żywności Żywność mrożona	Obecność <i>Salmonella</i> spp. w 25 g, 25 ml, 100 g, 100 ml, 250 g, 250 ml, 500 g, 500 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny z opakowań	Obecność <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
Świeże mięso drobiowe	Obecność <i>Salmonella</i> Enteritidis i <i>Salmonella</i> Typhimurium w 25g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09 Schemat White`a-Kaufmanna-Le Minora data wydania 31.12.2000
Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki syropy, itp.) Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne Sosy Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Żywność mrożona	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C lub w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności

Badane obiekty	Badane cechy i metody badawcze	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki, syropy, itp.) Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne Koncentraty spożywcze Sosy Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności Żywność mrożona Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny z opakowań	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Mięso i produkty mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Ślodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne Koncentraty spożywcze Sosy Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Żywność mrożona Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny z opakowań	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w 25 g, 25 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07 PN-EN ISO 11290-1:2017-07

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności

Badane obiekty	Badane cechy i metody badawcze	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Koncentraty spożywcze Sosy Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Żywność mrożona	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Żywność mrożona	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 +A1:2020-09
Produkty o aktywności wody wyższej niż 0,95: Mięso i produkty mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy, itp.) Koncentraty spożywcze Sosy Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Żywność mrożona Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny z opakowań	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009 [W]

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności

Badane obiekty	Badane cechy i metody badawcze	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne Jaja i przetwory jajeczne Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Cukier Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki, syropy, itp.) Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne Koncentraty spożywcze Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności Żywność mrożona	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> w temp. 30°C lub w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Cukier Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne Koncentraty spożywcze Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Żywność mrożona Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny z opakowań	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności

Badane obiekty	Badane cechy i metody badawcze	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Koncentraty spożywcze Sosy Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Żywność mrożona Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny z opakowań	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w temp. 35°C lub w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2001 + A1:2004+ A2:2018-10 [W]
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno – mięsne Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki, syropy, itp.) Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe Koncentraty spożywcze Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności Żywność mrożona Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny z opakowań	Obecność Enterobacteriaceae w 10g, 10 ml, 25g, 25ml w temp. 30°C lub w temp. 37°C Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Obecność Enterobacteriaceae w temp. 30°C lub w temp. 37°C Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08 PN-EN ISO 21528-1:2017-08

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności

Badane obiekty	Badane cechy i metody badawcze	Dokumenty odniesienia
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno – mięsne Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki, syropy, itp.) Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe Koncentraty spożywcze Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności Żywność mrożona	Obecność bakterii z grupy coli w 1g, 10ml Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831:2007
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny z opakowań	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C lub w temp. 37°C Metoda hodowlana próbówkowa	PN-ISO 4831:2007
Grzyby świeże	Ocena gatunkowa Ocena organoleptyczna [N]	PN-A-78509:2007 [W]
Grzyby suszone	Ocena gatunkowa Ocena organoleptyczna Wilgotność [N]	PN-A-78510:2007 [W]
Żywność	Ocena organoleptyczna [N]	w oparciu o normy przedmiotowe
	Ocena oznakowania [N]	w oparciu o przepisy prawne

N - badanie nieakredytowane

W - norma wycofana