

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Warszawie,  
Laboratorium

**Lista nr 2/HŻL wydanie 6 z dnia 15.07.2026 r. badań prowadzonych w ramach**  
*kolejny numer/ symbol kom. org.*  
**zakresu elastycznego do zakresu akredytacji nr AB 537**

Komórka organizacyjna **Oddział Laboratoryjny Higieny Żywności**  
**Pracownia Badań Mikrobiologicznych Żywności**

| Przedmiot badań/wyrób <sup>1)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Rodzaj działalności/badane cechy/metoda <sup>2)</sup>                                                        | Dokumenty odniesienia <sup>3)</sup>   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                              |                                       |
| Kawa, herbata i kakao;<br>Koncentraty spożywcze;<br>Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Napoje bezalkoholowe, soki;<br>Owoce, warzywa i przetwory;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie;<br>Surowce zielarskie i przyprawy;<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety;<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne;<br>Zboża i przetwory zbożowe;<br>Żywność mrożona; Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne;<br>Ziarna roślin oleistych;<br><a href="#">Substytuty mięsa;</a><br><a href="#">Substytuty nabiału</a> | Obecność Salmonella spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym **               | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09 |
| ** etap potwierdzeń serologicznych realizowany w Pracowni Bakteriologii i Parazytologii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                              |                                       |
| <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                              |                                       |
| Kawa, herbata i kakao;<br>Koncentraty spożywcze;<br>Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Napoje bezalkoholowe, soki;<br>Owoce, warzywa i przetwory;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie;<br>Surowce zielarskie i przyprawy;<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety;<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne;<br>Zboża i przetwory zbożowe;<br>Żywność mrożona; Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne                                                                                                         | Obecność Listeria monocytogenes<br>obecność Listeria spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym | PN-EN ISO 11290-1:2017-07             |
| Kawa, herbata i kakao;<br>Koncentraty spożywcze;<br>Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Napoje bezalkoholowe, soki;<br>Owoce, warzywa i przetwory;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie;<br>Surowce zielarskie i przyprawy;<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety;<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne;<br>Zboża i przetwory zbożowe;<br>Żywność mrożona; Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne                                                                                                         | Obecność Enterobacteriaceae<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                               | PN-EN ISO 21528-1:2017-08             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                    |                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Mleko i produkty mleczne; Preparaty dla niemowląt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obecność Cronobacter spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym                                       | PN-EN ISO 22964:2017-06                |
| <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                    |                                        |
| Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Ryby i przetwory rybne<br>Żywność mrożona;<br>Wyroby garmażeryjne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obecność Campylobacter spp.<br>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym                     | PN-EN ISO 10272-1:2017-08 + A1:2023-08 |
| <b>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                    |                                        |
| Kawa, herbata i kakao;<br>Koncentraty spożywcze;<br>Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Napoje bezalkoholowe, soki;<br>Owoce, warzywa i przetwory;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie;<br>Surowce zielarskie i przyprawy;<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety;<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne;<br>Zboża i przetwory zbożowe;<br>Żywność mrożona; Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne | Liczba bakterii z grupy coli<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                                   | PN-ISO 4832:2007                       |
| Kawa, herbata i kakao;<br>Koncentraty spożywcze;<br>Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Napoje bezalkoholowe, soki;<br>Owoce, warzywa i przetwory;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie;<br>Surowce zielarskie i przyprawy;<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety;<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne;<br>Zboża i przetwory zbożowe;<br>Żywność mrożona; Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne | Ogólna liczba drobnoustrojów w 30 °C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                                           | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +A1:2022-06   |
| Kawa, herbata i kakao;<br>Koncentraty spożywcze;<br>Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Napoje bezalkoholowe, soki;<br>Owoce, warzywa i przetwory;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie;<br>Surowce zielarskie i przyprawy;<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety;<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne;<br>Zboża i przetwory zbożowe;<br>Żywność mrożona; Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne | Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębny) | PN-EN ISO 6888-2:2022-03 +A1:2024-02   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                    |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Kawa, herbata i kakao;<br>Koncentraty spożywcze;<br>Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Napoje bezalkoholowe, soki;<br>Owoce, warzywa i przetwory;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie;<br>Surowce zielarskie i przyprawy;<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety;<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne;<br>Zboża i przetwory zbożowe;<br>Żywność mrożona; Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne                                                                         | Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> w 44 °C<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                              | PN-ISO 16649-2:2004                     |
| Kawa, herbata i kakao;<br>Koncentraty spożywcze;<br>Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Napoje bezalkoholowe, soki;<br>Owoce, warzywa i przetwory;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie;<br>Surowce zielarskie i przyprawy;<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety;<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne;<br>Zboża i przetwory zbożowe;<br>Żywność mrożona; Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne;<br>Ziarna roślin oleistych                                             | Liczba Enterobacteriaceae<br>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)                                                                     | PN-EN ISO 21528-2:2017-08               |
| <b>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                    |                                         |
| Kawa, herbata i kakao;<br>Koncentraty spożywcze;<br>Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Napoje bezalkoholowe, soki;<br>Owoce, warzywa i przetwory;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie;<br>Surowce zielarskie i przyprawy;<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety;<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne;<br>Zboża i przetwory zbożowe;<br>Żywność mrożona; Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne                                                                         | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)<br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) | PN-EN ISO 6888-1:2022-03<br>+A1:2024-02 |
| Kawa, herbata i kakao;<br>Koncentraty spożywcze;<br>Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Napoje bezalkoholowe, soki;<br>Owoce, warzywa i przetwory;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie;<br>Surowce zielarskie i przyprawy;<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety;<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne;<br>Zboża i przetwory zbożowe;<br>Żywność mrożona; Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne;<br>Ziarna roślin oleistych;<br>Substytuty mięsa;<br>Substytuty nabiału | Liczba <i>Listeria monocytogenes</i><br>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)                                                    | PN-EN ISO 11290-2:2017-07               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                              |                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Kawa, herbata i kakao;<br>Koncentraty spożywcze;<br>Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Napoje bezalkoholowe, soki;<br>Owoce, warzywa i przetwory;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie;<br>Surowce zielarskie i przyprawy;<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety;<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne;<br>Zboża i przetwory zbożowe;<br>Żywność mrożona; Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne;<br><a href="#">Substytuty mięsa</a> ;<br><a href="#">Substytuty nabiału</a> | Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w 30 °C<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                                                         | PN-EN ISO 7932:2005<br>+A1:2020-09 z wyłączeniem pkt.9.5 |
| Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Napoje bezalkoholowe, soki;<br>Owoce, warzywa i przetwory;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Surowce zielarskie i przyprawy;<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety;<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne;<br>Żywność mrożona; Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne                                                                                                                                                                                                      | Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                                        | PN-ISO 21527-1:2009*                                     |
| Kawa, herbata i kakao;<br>Koncentraty spożywcze;<br>Mięso i produkty mięsne;<br>Mleko i produkty mleczne;<br>Owoce, warzywa i przetwory;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie;<br>Surowce zielarskie i przyprawy;<br>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety;<br>Tłuszcze zwierzęce i roślinne;<br>Zboża i przetwory zbożowe;<br>Żywność mrożona; Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne                                                                                                             | Liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95<br>Metoda płytkowa<br>(posiew powierzchniowy)                                                                 | PN-ISO 21527-2:2009*                                     |
| <b>Metoda Real Time PCR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                              |                                                          |
| Mięso i produkty mięsne;<br>Owoce, warzywa i przetwory                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Obecność specyficznego DNA <i>Escherichia coli</i> wytwarzających toksynę Shiga (STEC) oraz identyfikacja serotypów:<br>O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45<br>Metoda Real Time PCR | ISO/TS 13136:2012                                        |
| Mięso i produkty mięsne;<br>Ryby i przetwory rybne;<br>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie;<br>Wyroby garmażeryjne;<br>Jaja i produkty jajeczne;<br>Ziarna roślin oleistych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obecność specyficznego DNA <i>Salmonella</i> spp.<br><br>Metoda Real Time PCR                                                                                                                | PB / HŻL-26 wydanie 1 z dnia 07.05.2026 r.               |

\*norma wycofana ze zbioru Polskich Norm bez zastąpienia

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 zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach / w procedurach opracowanych przez laboratorium

Zatwierdził

15.07.2026 Małgorzata Rebeniak

Data i podpis