

Lista akredytowanych działań (badań) (6/MŻ/20)
prowadzonych w ramach zakresu elastycznego
wydanie 20 z 11.09.2026 r.

Komórka organizacyjna: Oddział Laboratoryjny w Opolu – Laboratorium Badań Żywności:
Pracownia Badań Mikrobiologicznych Żywności

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu, grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w wydawnictwach metodycznych, normach i procedurach opracowanych przez laboratorium
- 5) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach, procedurach opracowanych przez laboratorium

Przedmiot badań/wyrób¹⁾ (Badane obiekty/Grupa obiektów)	Rodzaj działalności /badane cechy/metoda²⁾ (Badane cechy i metody badawcze)	Dokumenty odniesienia^{4), 5)} (Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze)
Żywność: Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i gotowe do przyrządzenia produkty mięsne (RTC) (z wyjątkiem drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) Surowe mięso drobiowe i gotowe do przyrządzenia produkty drobiowe (RTC) Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) Jaja i produkty jajeczne Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne i owoce morza RTE i RTRH Świeże produkty: warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone owoce, orzechy, płatki, nasiona i warzywa Preparaty dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszarów produkcji żywności lub pasz)	Obecność pałeczek <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym * Potwierdzenie serologiczne wykonuje Pracownia Bakteriologii	PN-EN ISO 6579-1: 2017-04 +A1:2020-09
Żywność: Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i gotowe do przyrządzenia produkty mięsne (RTC) (z wyjątkiem drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) Surowe mięso drobiowe i gotowe do przyrządzenia produkty drobiowe (RTC)	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) Jaja i produkty jajeczne Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne i owoce morza RTE i RTRH Świeże produkty: warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone owoce, orzechy, płatki, nasiona i warzywa Preparaty dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszarów produkcji żywności lub pasz)		
Żywność: Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i gotowe do przyrządzenia produkty mięsne (RTC) (z wyjątkiem drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) Surowe mięso drobiowe i gotowe do przyrządzenia produkty drobiowe (RTC) Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) Jaja i produkty jajeczne Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne i owoce morza RTE i RTRH Świeże produkty: warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone owoce, orzechy, płatki, nasiona i warzywa Preparaty dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków Próbki środowiskowe (z obszarów produkcji żywności lub pasz)	Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
Żywność: Preparaty dla niemowląt Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Suszone owoce, orzechy, płatki, nasiona i warzywa	Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Żywność: Preparaty dla niemowląt Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej	Obecność Cronobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
Żywność : Surowe mięso i gotowe do przyrządzenia produkty mięsne (RTC) (z wyjątkiem drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) (z wyjątkiem produktów surowych peklowanych (wędzonych) (aw <0,92)	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08+A1:2023-08 (Procedura A i/lub B)

i konserw mięsnych) Surowe mięso drobiowe i gotowe do przyrządzenia produkty drobiowe (RTC) Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) (z wyjątkiem konserw mięsnych) Jaja (nieprzetworzone w skorupkach) Świeże produkty i owoce Żywność wieloskładnikowa lub - składniki posiłków (żywność przetworzona (gotowana): gorące posiłki i schłodzona gotowana żywność gotowa do podgrzania RTRH) Próbki środowiskowe (z obszarów produkcji żywności lub pasz)		
Żywność: Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Napoje bezalkoholowe Zioła i przyprawy Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba bakterii z grupy coli Zakres od : 1,0 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
Żywność: Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Zioła i przyprawy Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres od: 1,0 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11+A1:2022-06
Żywność: Mięso i produkty mięsne Drób i produkty drobiarskie Mleko i przetwory mleczne	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus) Zakres od: 1,0 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2: 2022-03 +A1:2024-02
Żywność: Mięso, podroby i przetwory mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby i przetwory rybne Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus) Zakres od: 1,0 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1: 2022-03 +A1:2024-02
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Zioła i przyprawy	Liczba Listeria monocytogenes Zakres od: 1,0 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

Substytuty mięsa Substytuty nabiału		
Żywność: Drób i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba Enterobacteriaceae Zakres od: 1,0 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Owoce, warzywa, przetwory owocowe, warzywne, warzywno-mięsne (w tym mrożone) Tłuszcze zwierzęce i roślinne Wyroby garmażeryjne i kulinarne (w tym mrożone) Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Zakres od: 1,0 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
Żywność: Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Surowe mięso i gotowe do przyrządzenia produkty mięsne (RTC) (z wyjątkiem drobiu) Produkty mięsne gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) Surowe mięso drobiowe i gotowe do przyrządzenia produkty drobiowe (RTC) Produkty z mięsa drobiowego gotowe do spożycia (RTE) i gotowe do podgrzania (RTRH) Jaja i produkty jajeczne Ryby i owoce morza surowe i RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne i owoce morza RTE i RTRH Świeże produkty: warzywa i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suszone owoce, orzechy, płatki, nasiona i warzywa Preparaty dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Zakres od: 1,0 jtk/ml 10 jtk/g Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 +A1:2020-09

Zastępca Głównego Specjalisty
Akceptuję : ds. Systemu Jakości
w zakresie laboratorium
Ewa Brykańska

.....
Zastępca Głównego Specjalisty ds. Systemu Jakości w zakresie laboratorium

KIEROWNIK
Zatwierdzam:
Działu Laboratoryjnego
mgr Urszula Leniak-Chmiel
.....
Kierownik Działu Laboratoryjnego