

**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	3	Data wydania	2026-07-01
---------	---	--------------	------------

**DZIAŁ LABORATORYJNY**

**Oddział Badań Żywności, Materiałów i Wyrobów do Kontakt 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 <sup>1)2)3)</sup>		
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 <sup>1) 2) 4)</sup>		
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 <sup>1) 2) 4)</sup>		
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 <sup>1) 2) 4)</sup>		
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

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

Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) <sup>1)2)4)</sup>		
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)	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)  Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03+ A1:2024-02
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	Liczba Listeria monocytogenes  Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
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 przypuszczalnych Bacillus cereus  Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09 z wył. pkt 9.5

<b>DZIAŁ LABORATORYJNY</b> <b>Oddział Badań Żywności, Materiałów i Wyrobów do Kontakt z Żywnością (Ż)</b> <b>Pracownia Mikrobiologii Żywności (ŻM)</b> <b>Oddział Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń (ChZZ)</b> <b>Interdyscyplinarna Pracownia Diagnostyki Molekularnej (PCR)</b> ul. Raciborska 39, 40-074 Katowice		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Metoda real-time PCR <sup>1) 2) 3) 4)</sup>		
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

<b>ZARZĄDZAJĄCY LISTĄ:</b>  Kierownik Pracowni Mikrobiologii Żywności  <i>mgr Dorota Beczek-Koćwin</i>  Data: 01.07.2026	<b>ZATWIERDZAJĄCY LISTĘ:</b>  Kierownik Działu Laboratoryjnego  <i>dr n. o zdrowiu inż. Iwona Szymala</i>  Data: 01.07.2026
--	---