

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu
akredytacji Nr 16/MB
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

Pracownia Mikrobiologiczna Aleja Wojska Polskiego 90A 82-200 Malbork		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wglębny)	Normy ³⁾
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, kawa, kakao, czekolada, miód, zboża i przetwory zbożowe, majonez, dresingi (sosy), musztarda, dodatki do żywności, suplementy diety, tłuszcze roślinne</p> <p>Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności</p>	<p>Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>	<p>PN-EN ISO 15213-1:2023-08 +Ap1:2024-02 z wył. pkt. 9.6</p>
	<p>Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>	<p>PN-EN ISO 15213-2:2024-05</p>
	<p>Liczba gronkowców koagulazo- dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>	<p>PN-EN ISO 6888-2:2022-03 +A1:2024-02</p>
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, czekolada, kakao, majonez, dresingi (sosy), przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, herbata, kawa, suplementy diety, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne</p> <p>Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności</p>	<p>Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>	<p>PN-ISO 16649-2:2004</p>
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce</p>	<p>Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30 °C lub 37 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>	<p>PN-ISO 4832:2007</p>

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu
akredytacji Nr 16/MB
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

<p>morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, czekolada, kakao, herbata, kawa, dresingi (sosy), majonez, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne</p> <p>Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności</p>	<p>Liczba bakterii Enterobacteriaceae w temp. 30 °C lub 37 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-EN ISO 21528-2:2017-08</p>
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, czekolada, kakao, herbata, kawa, produkty piekarskie i ciastkarskie, jaja i produkty jajeczne, majonez, musztarda, dresingi (sosy), przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety, miód, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne</p> <p>Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności</p>	<p>Liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-EN ISO 4833-1:2013- 12+A1:2022-06</p>
<p>Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza</p>	<p>Liczba drobnoustrojów w temp. 21 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p> <p>Liczba drobnoustrojów w temp. 37 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-EN ISO 4833-1:2013- 12+A1:2022-06 z wyłączeniem pkt 9.2.8</p>
<p>Przetwory mleczne</p>	<p>Liczba charakterystycznych drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 7889:2007 + Ap1:2007</p>
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory</p>	<p>Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 15214:2002</p>

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, majonez, musztarda, dresingi (sosy), suplementy diety		
Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temp. 20-22 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-85/A-79033 pkt 3.22
	Liczba bakterii w temp. 37 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-85/A-79033 pkt 3.22
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, majonez, musztarda, suplementy diety, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności		
Żywność ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Procedury badawcze ⁴⁾
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych przetrwalnikujących Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB/MB/49, wyd. 01 z dnia 21.01.2021
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Liczba drobnoustrojów termofilnych w temp. 55 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB/MB/49, wyd. 01 z dnia 21.01.2021
	Ogólna liczba drobnoustrojów przetrwalnikujących termofilnych w temp. 55 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB/MB/49, wyd. 01 z dnia 21.01.2021
Pasze	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾
Pasze	Liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
	Liczba bakterii <i>Enterobacteriaceae</i> w temp. 30 °C lub 37 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-R-64791:1994 pkt 3.3.7
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C lub 37 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 +A1:2024-02
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
	Liczba bakterii <i>Enterobacteriaceae</i> w temp. 30 °C lub 37 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Żywność ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (powierzchniowy)	Normy ³⁾
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, suplementy diety	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz	Liczba <i>Listeria</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, majonez, musztarda, suplementy diety, dodatki do żywności		
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie	Liczba <i>Campylobacter</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10 +A1:2023-08
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, czekolada, herbata, kawa, miód majonez, dresingi (sosy), musztarda, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09 z wyłączeniem pkt 9.5
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-86034-10:1993
	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
Żywność pochodzenia zwierzęcego i roślinnego o aktywności wody wyższej niż 0,95 Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, majonez, musztarda, miód, suplementy diety, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB

Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności		
Żywność pochodzenia zwierzęcego i roślinnego o aktywności wody niższej lub równej 0,95 koncentraty spożywcze, mleko i serwatka w proszku, produkty piekarskie i ciastkarskie, jaja w proszku, suszone owoce i warzywa, dżemy, suszone mięsa, solone ryby, ziarno, zboża i produkty zbożowe, mąki, orzechy, czekolada, kakao, herbata, kawa, przyprawy, suplementy diety	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
Mleko i produkty mleczne	Liczba przypuszczalnego <i>Lactobacillus acidophilus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 20128:2012
Żywność¹⁾	Liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy³⁾ Procedury badawcze⁴⁾
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Liczba <i>Bacillus subtilis</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 PB/MB/31, wyd. 01 z dnia 05.05.2014
Pasze	Liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy³⁾
Pasze	Liczba <i>Listeria</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy³⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Żywność¹⁾	Obecność drobnoustrojów²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy³⁾

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB

Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze, dresingi (sosy), przyprawy, majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, kakao, herbata, kawa, czekolada suplementy diety, miód, tłuszcze roślinne, dodatki do żywności</p> <p>Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności</p>	<p>Obecność Salmonella spp. do 25g/ml oraz w: 30g/ml, 50 g/ml, 65 g/ml, 100 g/ml, 125 g/ml, 250 g/ml, 325 g/ml, 350 g/ml, 375 g/ml, 750 g/ml</p> <p>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p>	<p>PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09</p>
Pasze	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾
Pasze	<p>Obecność Salmonella spp. do 25g oraz w: 50g, 100g, 125g, 250g, 325g, 375g</p> <p>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p>	<p>PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09</p>
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz	<p>Obecność Salmonella spp.</p> <p>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p>	<p>PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09</p>
Żywność¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne mleko i produkty mleczne,</p>	<p>Obecność Listeria monocytogenes do 25g/ml oraz w: 50 g/ml, 75g/ml, 100g/ml, 125g/ml 250g/ml, 375g/ml</p> <p>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	<p>PN-EN ISO 11290-1:2017-07</p>

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB

Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

produkty piekarskie i ciastkarskie, dresingi (sosy), przyprawy, majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, kakao, kawa, czekolada, suplementy diety, tłuszcze roślinne, dodatki do żywności		
Woda, dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności		
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Obecność <i>Listeria</i> spp. do 25g/ml oraz w: 50 g/ml, 75g/ml, 100g/ml, 125 g/ml, 250g/ml, 375 g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) do 1 g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 pkt 2
Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących do 1g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-86730:1989 pkt 3.10
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących mezofilnych do 1g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-75052-10:1990 pkt 2.4.1
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, przyprawy	Obecność <i>Clostridium perfringens</i> do 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 pkt 2.5.1 PN-EN ISO 7937:2005 pkt 9.4.2
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne,	Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> do 25g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB

Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

mleko i produkty mleczne, czekolada, herbata, kawa, miód, produkty piekarskie i ciastkarskie, dresingi (sosy), majonez, przyprawy, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety		
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, czekolada, herbata, kawa, miód, dresingi (sosy), majonez, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Obecność Enterobacteriaceae w temp. 30 °C lub 37 °C do 10 g/ml, oraz w 25g/ml, 100g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Mleko i produkty mleczne, preparaty specjalnego przeznaczenia	Obecność Enterobacteriaceae w temp. 30 °C lub 37 °C w 50 g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii z grupy coli do 25ml oraz w: 50ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-85/A-79033 pkt 3.24
Mleko i produkty mleczne	Obecność Cronobacter spp. do 10g/ml oraz w: 25g/ml, 30g/ml, 100g/ml, 300g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
Preparaty specjalnego przeznaczenia	Obecność Cronobacter spp. do 10g/ml oraz w: 50g/ml, 100g/ml, 300g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
Żywność¹⁾	Obecność drobnoustrojów²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Procedury badawcze⁴⁾
Mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne,	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących	PB/MB/08, wyd. 04 z dnia 03.01.2013

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

miód	redukujących siarczany (IV) do 1 g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
Pasze	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾
Pasze	Obecność beztlenowych bakterii przetrawiających do 1g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994 pkt 3.3.4.1
	Obecność Clostridium perfringens do 1g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 pkt 2.5.1 PN-EN ISO 7937:2005 pkt 9.4.2
	Obecność Enterobacteriaceae w temp. 30 °C lub 37 °C do 10g, oraz w 25g, 100g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli do 25g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Cronobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

Żywność¹⁾	Obecność drobnoustrojów²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy³⁾
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. do 10g oraz w: 25g, 125g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08+A1:2023-08
Żywność¹⁾	Obecność drobnoustrojów²⁾ Metoda hodowlana	Normy³⁾
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, jaja i produkty jajeczne, majonez, miód, czekolada, kawa, kakao, suplementy diety, przyprawy, dodatki do żywności Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Obecność gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) do 25g/ml Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, czekolada, herbata, kawa, dresingi (sosy), majonez, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety	Obecność bakterii z grupy coli do 10g/ml Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne,	Obecność przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> do 1g/ml Metoda hodowlana	PN-EN ISO 21871:2007

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, czekolada, herbata, kawa, miód, dresingi (sosy), majonez, musztarda, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, suplementy diety		
Pasze	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana	Normy ³⁾
Pasze	Obecność gronkowców koagulazo- dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) do 25g Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana	Normy ³⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz	Obecność gronkowców koagulazo- dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Obecność przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda hodowlana	PN-EN ISO 21871:2007
Żywność ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze ⁴⁾
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Obecność Escherichia coli O157 (w tym H7) do 25g Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 na podstawie testu Glisa Singlepath® E.coli O157
Pasze	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze ⁴⁾
Pasze	Obecność Escherichia coli O157 (w tym H7) do 25g Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 na podstawie testu Glisa Singlepath® E.coli O157
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz	Obecność Escherichia coli O157 (w tym H7) do 25g Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 na podstawie testu Glisa Singlepath® E.coli O157

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

Żywność ¹⁾	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów ²⁾ Metoda real - time PCR	Procedury badawcze ⁴⁾
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, produkty piekarskie i ciastkarskie, produkty cukiernicze dresingi (sosy), majonez	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. do 25g/ml oraz w 375g/ml Metoda real - time PCR	PB/MB/37, wyd. 02 z dnia 11.01.2017 na podstawie testu BACGene Salmonella spp.
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes do 25g/ml Metoda real - time PCR	PB/MB/39 wyd. 01 z dnia 10.07.2017 na podstawie testu BACGene Listeria monocytogenes
Mleko i produkty mleczne	Obecność specyficznego DNA dla Listeria species do 25 g/ml Metoda real - time PCR	PB/MB/44 wyd. 01 z dnia 22.04.2020 na podstawie testu BACGene Listeria spp.
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria spp. i Listeria monocytogenes do 25 g/ml Metoda real - time PCR	PB/MB/47 wyd.02 z dnia 26.01.2021 na podstawie instrukcji producenta testu BACGene Listeria Multiplex
Pasze	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów ²⁾ Metoda real - time PCR	Procedury badawcze ⁴⁾
Pasze	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. do 25g oraz w 100g Metoda real - time PCR	PB/MB/37, wyd. 02 z dnia 11.01.2017 na podstawie testu BACGene Salmonella spp.
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów ²⁾ Metoda real - time PCR	Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda real - time PCR	PB/MB/37, wyd. 02 z dnia 11.01.2017 na podstawie testu BACGene Salmonella spp.
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes	PB/MB/39 wyd. 01 z dnia 10.07.2017

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

	Metoda real - time PCR	na podstawie testu BACGene Listeria monocytogenes
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria species Metoda real - time PCR	PB/MB/44 wyd. 01 z dnia 22.04.2020 na podstawie testu BACGene Listeria spp.
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria spp. i Listeria monocytogenes Metoda real - time PCR	PB/MB/47 wyd.02 z dnia 26.01.2021 na podstawie instrukcji producenta testu BACGene Listeria Multiplex
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	Normy ³⁾
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	PN-A-75052-2:1990
Konserwy rybne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	Normy ³⁾
Konserwy rybne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	PN-A-86732:1992 pkt 2.3.10
Mięso i produkty mięsne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	Normy ³⁾
Mięso i produkty mięsne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997+A1:2002
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	Normy ³⁾
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-75052-3:1990
Konserwy rybne	Trwałość Metoda próby termostatowej	Normy ³⁾
Konserwy rybne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-86732:1992 pkt 2.3.11
Mięso i produkty mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	Normy ³⁾
Mięso i produkty mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-82055-5:1994
Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾
Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾
Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (petrifilm)	Procedury badawcze ⁴⁾
Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz	Liczba <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (petrifilm)	PB/MB/19 wyd.01 z dnia 01.12.2011 na podstawie instrukcji producenta „petrifilmów”
Tusze zwierząt rzeźnych - wycinki	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wglębny)	Normy ³⁾
Tusze zwierząt rzeźnych - wycinki	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Metoda płytkowa (posiew wglębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013- 12+A1:2022-06
Tusze zwierząt rzeźnych - wycinki	Liczba bakterii <i>Enterobacteriaceae</i> w temp. 30 °C lub 37 °C Metoda płytkowa (posiew wglębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytek kontaktowych	Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda płytek kontaktowych	PB/MB/04, wyd. 04 z dnia 01.12.2011 na podstawie instrukcji producenta płytek kontaktowych
	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytek kontaktowych	PB/MB/05, wyd. 04 z dnia 01.12.2011 na podstawie instrukcji producenta płytek kontaktowych
Powietrze	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa	Procedury badawcze ⁴⁾
Powietrze	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa	PB/MB/28, wyd. 02 z dnia 10.01.2025 na podstawie instrukcji producenta próbnika
	Liczba drożdży Metoda płytkowa	
	Liczba pleśni Metoda płytkowa	
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa	PB/MB/03, wyd. 02 z dnia 01.12.2011
	Liczba drożdży Metoda płytkowa	
	Liczba pleśni	

Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

Wydanie 02 z dnia 20.11.2023

Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 16/MB
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

	Metoda filtracji membranowej (próbki bez obróbki i z obróbką kwasem) Matryca A: Procedura 5 (pożywka BCYE), 7 (pożywka GVPC)	
Kosmetyki	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾
Kosmetyki	Liczba mezofilnych bakterii tlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21149:2017-07 + A1:2023-01
	Badanie skuteczności konserwacji – test konserwacji Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 11930:2019-03 + A1:2023-02
Kosmetyki	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾
Kosmetyki	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 16212:2017-08 + A1:2023-01
Kosmetyki	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾
Kosmetyki	Obecność Pseudomonas aeruginosa do 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22717:2016-01 + A1:2023-03
	Obecność Staphylococcus aureus do 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22718:2016-01 + A1:2023-01
	Obecność Candida albicans do 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 18416:2016-01 + A1:2023-03
	Obecność E.coli do 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21150:2016-01 + A1:2023-03
	Obecność mikroorganizmów specyficznych (Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Candida albicans) i innego rodzaju niespecyficznych tlenowych mezofilnych mikroorganizmów do 1g/ml Metoda hodowlana z	PN-EN ISO 18415:2017-07 + A1:2023-02

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu
akredytacji Nr 16/MB
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

	potwierdzeniem biochemicznym	
Drób i produkty drobiarskie	Obecność i identyfikacja pałeczek drobnoustrojów²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾
Drób i produkty drobiarskie	Obecność i identyfikacja pałeczek Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis do 25 g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09 ISO/TR 6579-3:2014

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

¹⁾ Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów

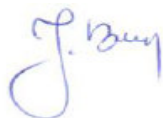
²⁾ Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej

³⁾ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

⁴⁾ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Opracował:

Kierownik ds. Jakości
Joanna Brzoza



12.10.2026
(Data i podpis)

Zatwierdził:

Business Unit Manager
Piotr Kamiński



14.10.2026
(Data i podpis)