

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 15/MB**  
**Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

<b>Pracownia Mikrobiologiczna Aleja Wojska Polskiego 90A 82-200 Malbork</b>		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Żywność <sup>1)</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
<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 wgłębnny)</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 wgłębnny)</p>	<p>PN-EN ISO 15213-2:2024-05</p>
	<p>Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</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 wgłębnny)</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 wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 4832:2007</p>

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 15/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 15/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  Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
<b>Żywność <sup>1)</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</b>	<b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
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
<b>Pasze</b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
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 15/MB**

**Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
	Liczba bakterii Enterobacteriaceae 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
<b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz</b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
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 koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 +A1:2024-02
	Liczba β-glukuronidazododatnich Escherichia coli 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 Enterobacteriaceae w temp. 30 °C lub 37 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
<b>Żywność<sup>1)</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (powierzchniowy)</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
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 Listeria monocytogenes 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 Listeria spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 15/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 15/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 Lactobacillus acidophilus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 20128:2012
<b>Żywność<sup>1)</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</b>	<b>Normy<sup>3)</sup> Procedury badawcze<sup>4)</sup></b>
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 Bacillus subtilis Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 PB/MB/31, wyd. 01 z dnia 05.05.2014
<b>Pasze</b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</b>	<b>Normy<sup>3)</sup></b>
Pasze	Liczba Listeria spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
<b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz</b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</b>	<b>Normy<sup>3)</sup></b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
<b>Żywność<sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów<sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</b>	<b>Normy<sup>3)</sup></b>

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 15/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>
<b>Pasze</b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
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>
<b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz</b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
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>
<b>Żywność<sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
<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 15/MB**

**Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

<p>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</p> <p>Woda, dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji żywności</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</p>	<p>Obecność <i>Listeria spp.</i> 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</p>	<p>PN-EN ISO 11290-1:2017-07</p>
<p>Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie</p>	<p>Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) do 1 g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	<p>PN-A-82055-12:1997 pkt 2</p>
<p>Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza</p>	<p>Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących do 1g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	<p>PN-A-86730:1989 pkt 3.10</p>
<p>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</p>	<p>Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących mezofilnych do 1g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	<p>PN-A-75052-10:1990 pkt 2.4.1</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, przyprawy</p>	<p>Obecność <i>Clostridium perfringens</i> do 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	<p>PN-A-82055-12:1997 pkt 2.5.1 PN-EN ISO 7937:2005 pkt 9.4.2</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,</p>	<p>Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> do 25g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	<p>PN-ISO 7251:2006</p>

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 15/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
<b>Żywność<sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów<sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Procedury badawcze<sup>4)</sup></b>
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 15/MB**  
**Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

miód	redukujących siarczany (IV) do 1 g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
<b>Pasze</b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana z</b> <b>potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
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
<b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywności - wymaz</b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana z</b> <b>potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywności - 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 15/MB**

**Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

<b>Żywność<sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów<sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym</b>	<b>Normy<sup>3)</sup></b>
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
<b>Żywność<sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów<sup>2)</sup> Metoda hodowlana</b>	<b>Normy<sup>3)</sup></b>
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 koagulazo- dodatnich ( <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 15/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		
<b>Pasze</b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Pasze	Obecność gronkowców koagulazododatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) do 25g Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
<b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz</b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz	Obecność gronkowców koagulazododatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Obecność przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda hodowlana	PN-EN ISO 21871:2007
<b>Żywność <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda immunochromatograficzna</b>	<b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
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 <i>Escherichia coli</i> O157 (w tym H7) do 25g Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 na podstawie testu Glisa Singlepath® <i>E.coli</i> O157
<b>Pasze</b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda immunochromatograficzna</b>	<b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
Pasze	Obecność <i>Escherichia coli</i> O157 (w tym H7) do 25g Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 na podstawie testu Glisa Singlepath® <i>E.coli</i> O157
<b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz</b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda immunochromatograficzna</b>	<b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz	Obecność <i>Escherichia coli</i> O157 (w tym H7) do 25g Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 na podstawie testu Glisa Singlepath® <i>E.coli</i> O157

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 15/MB**

**Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

<b>Żywność <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda real - time PCR</b>	<b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
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
<b>Pasze</b>	<b>Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda real - time PCR</b>	<b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
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.
<b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz</b>	<b>Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda real - time PCR</b>	<b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
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 15/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
<b>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</b>	<b>Szczelność opakowania Metoda próżniowa</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	PN-A-75052-2:1990
<b>Konserwy rybne</b>	<b>Szczelność opakowania Metoda próżniowa</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Konserwy rybne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	PN-A-86732:1992 pkt 2.3.10
<b>Mięso i produkty mięsne</b>	<b>Szczelność opakowania Metoda próżniowa</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Mięso i produkty mięsne	Szczelność opakowania Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997+Az1:2002
<b>Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne</b>	<b>Trwałość Metoda próby termostatowej</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-75052-3:1990
<b>Konserwy rybne</b>	<b>Trwałość Metoda próby termostatowej</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Konserwy rybne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-86732:1992 pkt 2.3.11
<b>Mięso i produkty mięsne</b>	<b>Trwałość Metoda próby termostatowej</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Mięso i produkty mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-82055-5:1994
<b>Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz</b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
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 15/MB**  
**Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

<b>Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz</b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
<b>Tusze zwierząt rzeźnych - wymaz</b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda płytkowa (petrifilm)</b>	<b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
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”
<b>Tusze zwierząt rzeźnych - wycinki</b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Tusze zwierząt rzeźnych - wycinki	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	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 wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
<b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - odcisk z powierzchni</b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda płytek kontaktowych</b>	<b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
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
<b>Powietrze</b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda płytkowa</b>	<b>Procedury badawcze <sup>4)</sup></b>
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	

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 15/MB**

**Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

	Metoda płytkowa	
<b>Woda <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Woda przeznaczona do spożycia Woda technologiczna	Obecność Salmonella spp. w 25 ml, 900 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
<b>Woda <sup>1)</sup></b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Woda przeznaczona do spożycia Woda technologiczna	Obecność Listeria monocytogenes do 25g/ml oraz w: 50 g/ml, 75g/ml, 100g/ml, 125g/ml 250g/ml, 375g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
<b>Woda <sup>1)</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Woda przeznaczona do spożycia Próbki wody mineralnej, źródlanej i stołowej Woda technologiczna	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 36 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 22 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
<b>Woda <sup>1)</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda filtracji membranowej</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Woda przeznaczona do spożycia Próbki wody mineralnej, źródlanej i stołowej Woda technologiczna	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej Liczba Clostridium perfringens łącznie ze sporami Metoda filtracji membranowej Liczba Staphylococcus aureus Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04 PN-EN ISO 7899-2:2004 PN-EN ISO 16266:2009 PN-EN ISO 14189:2016-10 PN-Z-11001-3:2000 załącznik A
<b>Woda <sup>1)</sup></b>	<b>Liczba bakterii z rodzaju Legionella</b> <b>Metoda filtracji membranowej</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Woda przeznaczona do spożycia Woda ciepła Woda technologiczna	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/1000ml	PN-EN ISO 11731:2017-08 +Ap1:2019-12

**Lista akredytowanych działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji Nr 15/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)	
<b>Kosmetyki</b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
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
<b>Kosmetyki</b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
Kosmetyki	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 16212:2017-08 + A1:2023-01
<b>Kosmetyki</b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
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 15/MB**  
**Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334**

	potwierdzeniem biochemicznym	
<b>Drób i produkty drobiarskie</b>	<b>Obecność i identyfikacja pałeczek drobnoustrojów<sup>2)</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</b>	<b>Normy <sup>3)</sup></b>
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 Schemat White'a – Kauffmanna – Le Minora (wyd. 2014 r.) PB/MB/23, wyd. 03 z dnia 14.03.2022

W ramach elastycznego zakresu akredytacji dopuszcza się:

<sup>1)</sup> Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów

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

<sup>3)</sup> Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

<sup>4)</sup> Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Opracował:

Kierownik ds. Jakości  
Joanna Brzoza



06.05.2026  
(Data i podpis)

Zatwierdził:

Business Unit Manager  
Piotr Kamiński



06.05.2026  
(Data i podpis)