

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

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Karoliny 4 40-186 Katowice		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹⁾	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów²⁾ Metoda PCR	Procedury badawcze⁴⁾
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, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy) w tym majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża, kasze i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata, miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe, koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. do 25g/ml oraz w: 50g/ml, 65g/ml, 100g/ml, 125g/ml, 250g/ml 325g/ml, 375g/ml Metoda PCR, system BAX	PB/MB/20, wyd. 04 z dnia 01.10.2018 na podstawie testu Bax®System Salmonella
	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. do 25g/ml oraz w: 30g/l 50g/ml, 65g/ml, 75g/ml 100g/ml, 125g/ml, 250g/ml, 325g/ml, 350g/ml 375g/ml, 500g/ml, 750 g/ml Metoda PCR, system BACGene	PB/MB/37 wyd. 02 z dnia 11.01.2017 z zastosowaniem testu BACGene Salmonella spp.
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes. do 25g/ml oraz w: 30g/l 50g/ml, 65g/ml, 75g/ml 100g/ml, 125g/ml, 250g/ml, 325g/ml, 350g/ml 375g/ml Metoda PCR, system BACGene	PB/MB/39 wyd. 01 z dnia 10.07.2017 z zastosowaniem testu BACGene Listeria monocytogenes
		PB/MB/47 wyd. 02 z dnia 26.01.2021 z zastosowaniem testu BACGene Listeria Multiplex
Drób i produkty drobiarskie	Obecność specyficznego DNA dla Listeria spp. do 25g/ml oraz w: 30g/l 50g/ml, 65g/ml, 75g/ml 100g/ml, 125g/ml, 250g/ml, 325g/ml, 350g/ml 375g/ml Metoda PCR, system BACGene	PB/MB/47 wyd. 02 z dnia 26.01.2021 z zastosowaniem testu BACGene Listeria Multiplex
Żywność¹⁾	Obecność i identyfikacja drobnoustrojów²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy³⁾ Procedury badawcze⁴⁾
Drób i produkty drobiarskie	Obecność i identyfikacja pałeczek Salmonella Typhimuriumi oraz Salmonella Enteritidis do 25g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 ISO/TR 6579-3:2014
Żywność¹⁾	Obecność drobnoustrojów²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy³⁾

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

Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

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, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy) w tym majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża, kasze i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata, miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe, koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności	Obecność Salmonella spp. do 25g/ml oraz w: 30g/ml, 50g/ml, 65g/ml 125g/ml, 250g/ml, 325g/ml, 375g/ml, 500g/ml, 750g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
Żywność¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy ³⁾
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie	Obecność Campylobacter spp. do 10g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08+A1:2023-08
Żywność¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾
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, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy) w tym majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża, kasze i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata, miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe, koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności	Obecność Listeria monocytogenes do 25g/ml oraz w: 125g/ml, 375g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO11290-1:2017-07
	Obecność Listeria spp. do 25g/ml oraz w: 125g/ml, 375g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO11290-1:2017-07
	Obecność Clostridium perfringens do 10ml oraz w 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
	Obecność Enterobacteriaceae do 25g/ml w temp. 30°C lub 37°C Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli do 25g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych	PN-A-82055-12:1997 pkt. 2

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

i przetwory rybne oraz owoce morza, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, jaja i produkty jajeczne, miód	bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) do 10 ml oraz w 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	
Produkty owocowo-warzywne i warzywno-mięsne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących mezofilnych do 10ml oraz w 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-75052-10:1990 pkt. 2.4.1
Ryby i przetwory rybne oraz owoce morza	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących do 10ml oraz w 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-86730:1989 pkt 3.10
Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii z grupy coli do 10ml oraz w 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-85/A-79033 pkt 3.24
Żywność¹⁾	Obecność drobnoustrojów²⁾ Metoda hodowlana	Normy³⁾
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, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy) w tym majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża, kasze i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata, miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe, koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności	Obecność przypuszczalnych Bacillus cereus do 10ml oraz w 1g/ml Metoda hodowlana	PN-EN ISO 21871:2007
	Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) do 10g/ml Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
	Obecność bakterii z grupy coli do 10ml oraz w 1g/ml Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007
Żywność¹⁾	Obecność drobnoustrojów²⁾ Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze⁴⁾
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, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy) w tym majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża, kasze i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata,	Obecność Escherichia coli O157 (w tym H7) do 25g/ml 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/MBK
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe, koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności		
Żywność¹	Liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy³⁾
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 i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy) w tym majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża, kasze i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata, miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe, koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba <i>Listeria</i> sp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	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, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy), majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża i przetwory zbożowe, miód, koncentraty spożywcze, suplementy diety i odżywki, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności	Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-82055-7:1997
Mleko i produkty mleczne produkty	Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-86034-10:1993
Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-75052-13:1990 z wył. pkt. 2.4.4.3.
Mięso i produkty mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza,	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas</i> sp. Metoda płytkowa	PN-EN ISO 13720:2010

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

owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne	(posiew powierzchniowy)	
Mleko i produkty mleczne	Liczba przpuszczalnego <i>Lactobacillus acidophilus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 20128:2012 + Ap1:2013-06
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 i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy) w tym majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża, kasze i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata miód, suplementy diety i odżywki dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe, koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Żywność pochodzenia zwierzęcego i roślinnego o aktywności wody niższej lub równej 0,95 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, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy), jaja i produkty jajeczne, zboża, kasze i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata, miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe, koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
Żywność¹⁾	Liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy³⁾ Procedury badawcze⁴⁾
Mięso i produkty mięsne drób i produkty drobiarskie ryby i przetwory rybne oraz owoce morza owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-	Liczba drobnoustrojów w temp. 30° C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w temp. 30°C lub	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

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

mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy) w tym majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża, kasze i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata, miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe, koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności	37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	
	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C lub 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03+A1:2024-02
	Ogólna liczba drobnoustrojów termofilnych w temp. 55 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB/MB/49 wyd. 1 z dnia 21.01.2021
	Ogólna liczba drobnoustrojów przetrwalnikujących termofilnych w temp. 55 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB/MB/49 wyd. 1 z dnia 21.01.2021
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08+Ap1:2024-02 z wył. pkt. 9.6
	Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN – EN ISO 15213-1:2023-08+Ap1:2024-02
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	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych przetrwalnikujących Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB/MB/49 wyd. 1 z dnia 21.01.2021
Produkty mleczne	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7889:2007 + Ap1:2007
Mleko i produkty mleczne	Ogólna liczba drobnoustrojów przetrwalnikujących termofilnych w temp. 55 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB/MB/49 wyd. 1 z dnia 21.01.2021
Mleko i produkty mleczne	Ogólna liczba drobnoustrojów termofilnych w temp. 55°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-86034-05:1993
Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temp. 20-22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-85/A-79033 pkt 3.22

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

	Liczba bakterii w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-85/A-79033 pkt 3.22
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 i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy) w tym majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża, kasze i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata miód, suplementy diety i odżywki dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe, koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
Żywność pochodzenia zwierzęcego i roślinnego o aktywności wody niższej lub równej 0,95 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, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy, jaja i produkty jajeczne, zboża, kasze i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata, miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe, koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
Żywność¹⁾	Liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda płytkowa (petryfilm)	Normy³⁾ Procedury badawcze⁴⁾
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 i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, mleko i produkty mleczne, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (petryfilm)	PB/MBK/40 wyd .01 z dnia 13.12.2017

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

i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy) w tym majonez, musztarda, jaja i produkty jajeczne, zboża, kasze i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata miód, suplementy diety i odżywki dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe, koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności		
Żywność pochodzenia zwierzęcego i roślinnego o aktywności wody niższej lub równej 0,95 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, produkty cukiernicze, produkty piekarskie i ciastkarskie, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, dresingi (sosy, jaja i produkty jajeczne, zboża, kasze i przetwory zbożowe, czekolada, kakao, kawa i herbata, miód, suplementy diety i odżywki, dodatki do żywności, tłuszcze roślinne, grzyby i przetwory grzybowe, koncentraty spożywcze Dodatki i produkty technologiczne z procesu produkcji pasz i żywności	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (petrifilm)	PB/MBK/40 wyd .01 z dnia 13.12.2017
Produkty rolne Pasze dla zwierząt	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów ²⁾ Metoda PCR	Procedury badawcze ⁴⁾
Produkty rolne, pasze dla zwierząt	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. do 25g/ml oraz w: 50g/ml, 125g/ml, 250g/ml, 325g/ml, 375g/ml Metoda PCR, system BAX	PB/MB/20, wyd. 04 z dnia 01.10.2018 na podstawie testu Bax®System Salmonella
	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. do 25g/ml oraz w: 30g/l 50g/ml, 65g/ml, 75g/ml 100g/ml, 125g/ml, 250g/ml, 325g/ml, 350g/ml 375g/ml Metoda PCR, system BACGene	PB/MB/37 wyd. 02 z dnia 11.01.2017 z zastosowaniem testu BACGene Salmonella spp.
Produkty rolne Pasze dla zwierząt	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾
Produkty rolne, pasze dla zwierząt	Obecność Salmonella spp. do 25g/ml oraz w: 50g/ml, 125g/ml, 250g/ml, 325g/ml, 375g/ml 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/MBK
Załącznik do zakresu akredytacji laboratorium badawczego Nr AB 1334

	Obecność i identyfikacja pałeczek Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis do 25g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 ISO/TR 6579-3:2014
Produkty rolne Pasze dla zwierząt	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾
Produkty rolne, pasze dla zwierząt	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących do 10ml oraz w 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994 pkt 3.3.4.1
	Obecność Enterobacteriaceae w temp. 30 °C lub 37 °C do 25g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli do 10ml oraz w 1g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
	Obecność Clostridium perfringens do 10ml oraz w 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
Produkty rolne Pasze dla zwierząt	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda immunochromatograficzna	Normy ³⁾
Produkty rolne, pasze dla zwierząt	Obecność Escherichia coli O157 (w tym H7) do 25g/ml Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 na podstawie testu Glisa Singlepath® E.coli O157
Produkty rolne Pasze dla zwierząt	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾
Produkty rolne, pasze dla zwierząt	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba Listeria sp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Produkty rolne Pasze dla zwierząt	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾ / Procedury badawcze ⁴⁾
Produkty rolne, pasze dla zwierząt	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w temp. 30°C lub 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004

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

	Liczba bakterii redukujących siarczany(IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08+Ap1:2024-02 z wył. pkt. 9.6
	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
	Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN – EN ISO 15213-1:2023-08+Ap1:2024-02
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-R-64791:1994 pkt 3.3.7
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz Próbki środowiskowe z obszarów produkcji - wymaz	Obecność specyficznego DNA dla drobnoustrojów ²⁾ Metoda PCR	Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z zakładów produkcyjnych oraz z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda PCR, system BAX	PB/MB/20, wyd. 04 z dnia 01.10.2018 na podstawie testu Bax®System Salmonella
	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda PCR, system BACGene	PB/MB/37 wyd. 02 z dnia 11.01.2017 z zastosowaniem testu BACGene Salmonella spp.
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes Metoda PCR, system BACGene	PB/MB/39 wyd. 01 z dnia 10.07.2017 z zastosowaniem testu BACGene Listeria monocytogenes
		PB/MB/47 wyd. 02 z dnia 26.01.2021 z zastosowaniem testu BACGene Listeria Multiplex
	Obecność specyficznego DNA dla Listeria spp. Metoda PCR, system BACGene	PB/MB/47 wyd. 02 z dnia 26.01.2021 z zastosowaniem testu BACGene Listeria Multiplex
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz Próbki środowiskowe z obszarów produkcji - wymaz	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾
Próbki środowiskowe z zakładów produkcyjnych oraz z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji – wymaz z powierzchni		

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

ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk		
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz Próbki środowiskowe z obszarów produkcji - wymaz	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾
Próbki środowiskowe z zakładów produkcyjnych oraz z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO11290-1:2017-07
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> w temp. 30°C lub 37°C Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz Próbki środowiskowe z obszarów produkcji - wymaz	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy ³⁾
Próbki środowiskowe z zakładów produkcyjnych oraz z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 +A1:2023-08
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz Próbki środowiskowe z obszarów produkcji - wymaz	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda immunochromatograficzna	Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z zakładów produkcyjnych oraz z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność <i>Escherichia coli</i> O157 (w tym H7) Metoda immunochromatograficzna	PB/MB/24, wyd. 02 z dnia 23.02.2018 na podstawie testu Glisa Singlepath® <i>E.coli</i> O157
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk		

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

Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana	Normy ³⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji - wymaz		
Próbki środowiskowe z zakładów produkcyjnych oraz z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk		
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾/Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji - wymaz		
Próbki środowiskowe z zakładów produkcyjnych oraz z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C lub 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	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 gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-3
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk		
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾ / Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji - wymaz		
Próbki środowiskowe z zakładów produkcyjnych oraz z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009

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

Próbki środowiskowe z obszarów produkcji – wymaz z powierzchni ograniczonej i nieograniczonej szablonem, w tym z rąk		
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością – odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytek kontaktowych	Procedury badawcze ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji – odcisk z powierzchni		
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów Metoda płytek kontaktowych	PB/MB/04, wyd. 04 z dnia 01.12.2011 na podstawie instrukcji producenta płytek kontaktowych
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji – odcisk z powierzchni	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytek kontaktowych	PB/MB/05, wyd. 04 z dnia 01.12.2011 na podstawie instrukcji producenta płytek kontaktowych
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytek kontaktowych	PB/MB/48, wyd. 01 z dnia 07.12.2020
Tusze zwierząt rzeźnych - wycinki	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy ³⁾
Tusze zwierząt rzeźnych - wycinki	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w temp. 30°C lub 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Tusze zwierząt rzeźnych - wymazy	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾
Tusze zwierząt rzeźnych - wymazy	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
Powietrze	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa	Procedury badawcze ⁴⁾
Powietrze	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 30°C lub 37°C Metoda płytkowa	PB/MBK/32, wyd. 02 z dnia 16.01.2025 na podstawie instrukcji producenta próbnika
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa	PB/MB/28, wyd. 02 z dnia 10.01.2025 na podstawie instrukcji producenta próbnika
		PB/MB/03, wyd. 02 z dnia 01.12.2011
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa	PB/MB/28, wyd. 02 z dnia 10.01.2025 na podstawie instrukcji producenta próbnika
		PB/MB/03, wyd. 02 z dnia 01.12.2011

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

Woda¹⁾	Liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy³⁾ Procedury badawcze⁴⁾
Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi, woda mineralna, woda stołowa, woda powierzchniowa, woda basenowa, woda technologiczna	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy³⁾
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba Clostridium perfringens łącznie z przetrwalnikami Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda Filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba Staphylococcus aureus Metoda filtracji membranowej	PN-Z-11001-3:2000 załącznik A
Woda¹⁾	Liczba drobnoustrojów²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy³⁾
Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi, woda powierzchniowa, woda basenowa, woda technologiczna	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/1000ml Metoda filtracji membranowej Matryca A; Procedura 5 i 7 (pożywka BCYE, BCYE+AB) Zakres: od 1 jtk/100 ml; od 1 jtk/1000 ml	PN-EN ISO 11731:2017-08 + Ap1:2019

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

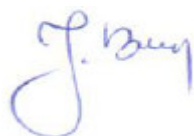
³⁾ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach

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

Opracował:

Kierownik ds. Jakości

Joanna Brzoza



17.06.2026 r.
(Data i podpis)

Zatwierdził:

Business Unit Manager

Jacek Jackowski



17.06.2026 r.
(Data i podpis)