

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH
ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400**

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW

Wydanie nr: 33

Data wydania: 30.10.2025

Strona /stron 1/ 19

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Tusze drobiowe	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, bakalie, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodczyce i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, wyroby garmazeryjne, jaja i produkty jajeczne, zioła i liściaste warzywa zielone	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
Tusze drobiowe	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1 ⁴⁾
Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz	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 żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
Próbki pobrane na etapie produkcji pierwotnej ¹⁾	Obecność i identyfikacja Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1 ⁴⁾ ISO/TR 6579-3 ⁴⁾
Próbki pobrane na etapie produkcji pierwotnej: kał, wymaz podeszwowy, puch, zarodki jaj, świeże jaja, padłe pisklęta – narządy wewnętrzne, ściółka, stoma	Obecność i identyfikacja Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09 ISO/TR 6579-3:2014

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH
ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400**

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW

Wydanie nr: 33

Data wydania: 30.10.2025

Strona /stron 2/ 19

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Szczep bakteryjny	Identyfikacja <i>Salmonella</i> spp. ²⁾ Metoda biochemiczna i serologiczna	ISO/TR 6579-3 ⁴⁾
Szczep bakteryjny	Identyfikacja <i>Salmonella</i> spp. <i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Typhimurium, <i>Salmonella</i> Dublin, <i>Salmonella</i> Infantis, <i>Salmonella</i> Wernigerode, <i>Salmonella</i> Sandiego <i>Salmonella</i> Indiana, <i>Salmonella</i> Lagoss <i>Salmonella</i> Banana, <i>Salmonella</i> Hadar <i>Salmonella</i> Virchow, <i>Salmonella</i> Eastbourne, <i>Salmonella</i> Paratyphi B, <i>Salmonella</i> Bardo, <i>Salmonella</i> Wippra <i>Salmonella</i> Rissen, <i>Salmonella</i> Hillingdon, <i>Salmonella</i> Gateshead, <i>Salmonella</i> Eastbourne, <i>Salmonella</i> Emek, <i>Salmonella</i> Newport, <i>Salmonella</i> Kentucky, <i>Salmonella</i> Blegdam, <i>Salmonella</i> Mbandaka, <i>Salmonella</i> Derby <i>Salmonella</i> Vinohrady, <i>Salmonella</i> Elisabethville, <i>Salmonella</i> Amsterdam <i>Salmonella</i> Weltevreden, <i>Salmonella</i> Concord, <i>Salmonella</i> Lexington <i>Salmonella</i> Kauka, <i>Salmonella</i> Putten, <i>Salmonella</i> Agona, <i>Salmonella</i> Bredeney, <i>Salmonella</i> Coeln, <i>Salmonella</i> Saintpaul, <i>Salmonella</i> Worthington, <i>Salmonella</i> Fillmore <i>Salmonella</i> Heidelberg, <i>Salmonella</i> Singapore, <i>Salmonella</i> Djugu <i>Salmonella</i> Anatum, <i>Salmonella</i> Ponna, <i>Salmonella</i> Muenchen, <i>Salmonella</i> Thompson, <i>Salmonella</i> Kottbus, <i>Salmonella</i> Uganda, <i>Salmonella</i> Panama, <i>Salmonella</i> Senftenberg, <i>Salmonella</i> Mississippi, <i>Salmonella</i> Napoli, <i>Salmonella</i> Muenster,	ISO/TR 6579-3:2014

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH
ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400**

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW

Wydanie nr: 33

Data wydania: 30.10.2025

Strona /stron 3/ 19

	Salmonella Oakey, Salmonella Nigeria, Salmonella Bovismorbificans, Salmonella Hato, Salmonella Wien, Salmonella Kapemba, Salmonella Manchester, Salmonella Montevideo. Metoda biochemiczna i serologiczna	ISO/TR 6579-3:2014
--	--	--------------------

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW		
Wydanie nr: 33	Data wydania: 30.10.2025	Strona /stron 4/ 19
Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem Biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodczyce i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (soki, syropy), wyroby garmazeryjne	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005 pkt 9.1
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005 pkt 9.1
Żywność ¹⁾	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, bakalie, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodczyce i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno- mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spiryтусowe, wyroby garmazeryjne, jaja i produkty jajeczne, zioła i liściaste warzywa zielone	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007 pkt 9.1

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW		
Wydanie nr: 33	Data wydania: 30.10.2025	Strona /stron 5/ 19

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, bakalie, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, wyroby garmażeryjne, jaja i produkty jajeczne, zioła i liściaste warzywa zielone	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH
ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400**

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW

Wydanie nr: 33

Data wydania: 30.10.2025

Strona /stron 6/ 19

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukcujących siarczany (IV)Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (soki, syropy), wyroby garmażeryjne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukcujących siarczany (IV) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 z wył. pkt 4
Żywność 1)	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana	PN-ISO 7251 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (soki, syropy), wyroby garmażeryjne	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana	PN-ISO 7251:2006 pkt 9.1

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW		
Wydanie nr: 33	Data wydania: 30.10.2025	Strona /stron 7/ 19

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodczyce i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (soki, syropy), wyroby garmażeryjne	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew-powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 +A1:2022-06
Żywność ¹⁾ Tusze zwierząt rzeźnych – wycinki – wymaz Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, bakalie, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodczyce i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, wyroby garmażeryjne, jaja i produkty jajeczne, zioła i liściaste warzywa zielone	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +A1:2022-06
Tusze zwierząt rzeźnych – wycinki – wymaz	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +A1:2022-06
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +A1:2022-06

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW		
Wydanie nr: 33	Data wydania: 30.10.2025	Strona /stron 8/ 19
Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodyczne i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (soki, syropy), wyroby garmażeryjne	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 +A1:2024-02
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 +A1:2024-02
Żywność ¹⁾	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodyczne i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (soki, syropy), wyroby garmażeryjne	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH
ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW**

Wydanie nr: 33

Data wydania: 30.10.2025

Strona /stron 9/ 19

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, wyroby garmażeryjne, jaja i produkty jajeczne, zioła i liściaste warzywa zielone	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w temp. 44 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w temp. 44 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
Żywność ¹⁾	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (soki, syropy), wyroby garmażeryjne	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH
ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400**

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW

Wydanie nr: 33

Data wydania: 30.10.2025

Strona /stron 10/ 19

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Liczba bakterii z rodzaju Pseudomonas Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 13720 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodczyce i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (soki, syropy), wyroby garmażeryjne	Liczba bakterii z rodzaju Pseudomonas Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 13720:2010
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, bakalie, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodczyce i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, wyroby garmażeryjne, jaja i produkty jajeczne, zioła i liściaste warzywa zielone	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW		
Wydanie nr: 33	Data wydania: 30.10.2025	Strona /stron 11/ 19
Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-2 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, bakalie, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, wyroby garmażeryjne, jaja i produkty jajeczne, zioła i liściaste warzywa zielone, suplementy diety	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
Żywność ¹⁾	Liczba bakterii beztlenowych redukujących siarczan (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213-1 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, bakalie, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, wyroby garmażeryjne, jaja i produkty jajeczne, zioła i liściaste warzywa zielone, suplementy diety	Liczba <i>Clostridium</i> spp. redukujących siarczan (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08
Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1 ⁴⁾
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2 ⁴⁾
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH
ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400**

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW

Wydanie nr: 33

Data wydania: 30.10.2025

Strona /stron 12/ 19

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, bakalie, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, wyroby garmażeryjne, jaja i produkty jajeczne, zioła i liściaste warzywa zielone, suplementy diety	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C lub 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz	Liczba bakterii grupy coli w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba bakterii grupy coli w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
Żywność ¹⁾ Tusze zwierząt rzeźnych – wycinki – wymaz Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2 ⁴⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (soki, syropy), wyroby garmażeryjne	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Tusze zwierząt rzeźnych – wycinki – wymaz	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW		
Wydanie nr: 33	Data wydania: 30.10.2025	Strona /stron 13/ 19

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz	Liczba Escherichia coli Zakres od: <8,0x10 ⁻² jtk/cm ² Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu Neogen Petrifilm SEC (na podstawie programu PR-HACCP wg USDA_FSYS<CFR9) ⁵⁾
Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz	Liczba Escherichia coli Zakres od: <8,0x10 ⁻² jtk/cm ² Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu Neogen Petrifilm SEC (na podstawie programu PR-HACCP eg USDA_FSYS<CFR9)
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2 ⁴⁾
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda płytek kontaktowych	PN-EN ISO 4833-1 ⁴⁾
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytek kontaktowych	PN-EN ISO 21528-2 ⁴⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów tlenowych w temp. 30°C Metoda płytek kontaktowych	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytek kontaktowych	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Tusze drobiowe	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2 ⁴⁾
Tusze drobiowe	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017- 10+A1:2023-08

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW		
Wydanie nr: 33	Data wydania: 30.10.2025	Strona /stron 14/ 19
Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1 ⁴⁾
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2 ⁴⁾
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189 ⁴⁾
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5,7 (pożywka C - GVPC)	PN-EN ISO 11731-2 ⁴⁾
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5,7 (pożywka C – GVPC)	PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12
Woda do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22° C, 36° C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222 ⁴⁾
Woda do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C i 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW		
Wydanie nr: 33	Data wydania: 30.10.2025	Strona /stron 15/ 19
Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda na pływalni	Liczba bakterii <i>Escherichia coli</i> Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1 ⁴⁾
Woda na pływalni	Liczba bakterii <i>Escherichia coli</i> Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
Woda na pływalni	Liczba <i>Legionella</i> sp. Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5,7 (pożywka C - GVPC)	PN-EN ISO 11731-2 ⁴⁾
Woda na pływalni	Liczba <i>Legionella</i> sp. Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5,7 (pożywka C – GVPC)	PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12
Woda na pływalni	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36° C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222 ⁴⁾
Woda na pływalni	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
Woda na pływalni	Liczba <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266 ⁴⁾
Woda na pływalni	Liczba <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
Woda na pływalni	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda filtracji membranowej	PB-124 ⁵⁾
Woda na pływalni	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda filtracji membranowej	PB-124 edycja 3 z dnia 01.03.2019 r.

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH
ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400**

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW

Wydanie nr: 33

Data wydania: 30.10.2025

Strona /stron 16/ 19

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda	Liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1 ⁴⁾
Woda	Liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
Woda	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2 ⁴⁾
Woda	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
Woda	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189 ⁴⁾
Woda	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
Woda	Liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5,7 (pożywka C - GVPC)	PN-EN ISO 11731-2 ⁴⁾
Woda	Liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5,7 (pożywka C – GVPC)	PN-EN ISO 11731:2017- 08+Ap1:2019-12
Woda	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C, 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222 ⁴⁾
Woda	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C, 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW		
Wydanie nr: 33	Data wydania: 30.10.2025	Strona /stron 17/ 19

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Tusze zwierząt rzeźnych – wycinki – wymaz Tusze drobiowe Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność DNA specyficznego ²⁾ Metoda Real Time PCR	Procedury badawcze na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA ⁶⁾
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodzycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (soki, syropy), wyroby garmażeryjne	Obecność DNA specyficznego Salmonella spp. Metoda Real Time PCR	PB-220 edycja 2 z dnia 12.02.2019r. na podstawie instrukcji producenta zestawów do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Escherichia coli O157
	Obecność DNA specyficznego Listeria monocytogenes Metoda Real Time PCR	
	Obecność DNA specyficznego Escherichia coli O157 Metoda Real Time PCR	
Tusze zwierząt rzeźnych – wycinki	Obecność DNA specyficznego Escherichia coli O157 Metoda Real Time PCR	PB-220 edycja 2 z dnia 12.02.2019r. na podstawie instrukcji producenta zestawów do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA Escherichia coli O157, Listeria monocytogenes
	Obecność DNA specyficznego Listeria monocytogenes Metoda Real Time PCR	
Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz	Obecność DNA specyficznego Salmonella spp. Metoda Real Time PCR	PB-220 edycja 2 z dnia 12.02.2019r. na podstawie instrukcji producenta zestawów do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA Salmonella spp., Listeria monocytogenes
	Obecność DNA specyficznego Listeria monocytogenes Metoda Real Time PCR	
Tusze drobiowe	Obecność DNA specyficznego Salmonella spp. Metoda Real Time PCR	PB-220 edycja 2 z dnia 12.02.2019r. na podstawie instrukcji producenta zestawów do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA Salmonella spp.
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność DNA specyficznego Salmonella spp. Metoda Real Time PCR	PB-220 edycja 2 z dnia 12.02.2019r. na podstawie instrukcji producenta zestawów do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA Salmonella spp., Listeria monocytogenes
	Obecność DNA specyficznego Listeria monocytogenes Metoda Real Time PCR	

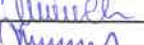
LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW		
Wydanie nr: 33	Data wydania: 30.10.2025	Strona /stron 18/ 19

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Obecność DNA specyficznego werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie (O157, O111, O26, O103, O145, O45, O104, O121) Metoda Real Time PCR	ISO/TS 13136 ⁴⁾
Mięso i produkty mięsne, kielki, owoce i warzywa oraz ich produkty, mleko i przetwory mleczne	Obecność DNA specyficznego werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie (O157, O111, O26, O103, O145, O45, O104, O121) Metoda Real Time PCR	ISO/TS 13136:2012 Instrukcja Producenta Foodproof STEC Identification LyoKit; V.5; February 2022
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymazy - wycinki	Obecność DNA specyficznego werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie (O157, O111, O26, O103, O145, O45, O104, O121) Metoda Real Time PCR	ISO/TS 13136 ⁴⁾
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymazy - wycinki	Obecność DNA specyficznego werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie (O157, O111, O26, O103, O145, O45, O104, O121) Metoda Real Time PCR	ISO/TS 13136:2012 Instrukcja Producenta Foodproof STEC Identification LyoKit; V.5; February 2022

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW		
Wydanie nr: 33	Data wydania: 30.10.2025	Strona /stron 19/ 19
Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu AC ⁴⁾ Instrukcja producenta testu RAC ⁴⁾
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu EB ⁴⁾
	Ogólna liczba pleśni Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu RYM ⁴⁾
	Ogólna liczba drożdży Metoda Petrifilm	
	Ogólna liczba pleśni i drożdży Metoda Petrifilm	
Mięso, podroby, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, przyprawy, słodczyce i wyroby cukiernicze, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe, suplementy diety, wyroby garmazeryjne Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymazy	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu Neogen Petrifilm AC 2024 Instrukcja producenta testu Neogen Petrifilm RAC 2024
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu Neogen Petrifilm EB 2024
	Ogólna liczba pleśni Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu Neogen Petrifilm RYM 2024
	Ogólna liczba drożdży Metoda Petrifilm	
	Ogólna liczba pleśni i drożdży Metoda Petrifilm	

Granice elastyczności:

- 1) Dodawanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań
- 2) Dodawanie badanej cechy w ramach przedmiotu/grupy przedmiotów badań i techniki badawczej
- 3) Zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej
- 4) Stosowanie zaktualizowanych metod znormalizowanych opisanych w normach
- 5) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium
- 6) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach
- 7) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium
- 8) Stosowanie zaktualizowanych metod znormalizowanych opisanych w instrukcjach producenta testów

	Imię i nazwisko	Data	Podpis
Opracował (a)	Iwona Krause-Gniazdowska	30.10.2025	
Sprawdził (a)	Agata Winczek	30.10.2025	
Zatwierdził (a)	Zofia Dwulit	30.10.2025	

