

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

Wydanie nr: 16

Data wydania: 08.04.2026

Strona /stron 1/ 9

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Kosynierów 32, 41-219 Sosnowiec		
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, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, dodatki do żywności, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), wyroby garmażeryjne, podroby, suplementy diety, jaja i przetwory jajeczne, artykuły rolniczo-żywnościowe, napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, bakalie, tłuszcze zwierzęce i roślinne	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	PN-EN ISO 6579-1:2017- 04+A1:2020-09
Tusze zwierząt rzeźnych – wycinki – 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 – wycinki – wymaz	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	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	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09

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

Wydanie nr: 16

Data wydania: 08.04.2026

Strona /stron 2/ 9

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Kosynierów 32, 41-219 Sosnowiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Zywność ¹⁾	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1 ⁴⁾
Mięso, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze i dodatki do żywności, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, słodkicze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki i syropy), wyroby garmażeryjne, podroby, suplementy diety, jaja i przetwory jajeczne, napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, bakalie, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	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 ⁴⁾
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 SOSNOWIEC

Wydanie nr: 16

Data wydania: 08.04.2026

Strona /stron 3/9

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Kosynierów 32, 41-219 Sosnowiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2 ⁴⁾
Mięso, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze i dodatki do żywności, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno i warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki i syropy), wyroby garmażeryjne, podroby, suplementy diety, jaja i przetwory jajeczne, napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, bakalie, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Żywność ¹⁾	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2 ⁴⁾
Mięso, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze i dodatki do żywności, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno i warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki i syropy), wyroby garmażeryjne, podroby, suplementy diety, jaja i przetwory jajeczne, napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, bakalie, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w temp. 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
Żywność ¹⁾	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932 ⁴⁾
Mięso, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), wyroby garmażeryjne, produkty drobiarskie; podroby, suplementy diety, jaja i przetwory jajeczne, artykuły rolniczo-żywnościowe	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09

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

Wydanie nr: 16

Data wydania: 08.04.2026

Strona /stron 4/ 9

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Kosynierów 32, 41-219 Sosnowiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Tusze zwierząt rzeźnych – wycinki – wymaz Próbkę środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1 ⁴⁾
Mięso, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, słodczyce i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), wyroby garmażeryjne, produkty drobiarskie; podroby, suplementy diety, jaja i przetwory jajeczne, artykuły rolniczo-żywnościowe	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
Tusze zwierząt rzeźnych – wycinki – wymaz	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
Próbkę środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
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 SOSNOWIEC

Wydanie nr: 16

Data wydania: 08.04.2026

Strona /stron 5 / 9

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Kosynierów 32, 41-219 Sosnowiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze i dodatki do żywności, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, słodczyce i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki i syropy), wyroby garmażeryjne, podroby, suplementy diety, jaja i przetwory jajeczne, napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, bakalie, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C 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
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 30°C Metoda płytek kontaktowych	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+ A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytek kontaktowych	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

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

Wydanie nr: 16

Data wydania: 08.04.2026

Strona /stron 6/ 9

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Kosynierów 32, 41-219 Sosnowiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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)	
	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba pleśni w temp. 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży w temp. 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
	Liczba pleśni i drożdży w temp. 25°C 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)	
	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba pleśni w temp. 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży w temp. 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
	Liczba pleśni i drożdży w temp. 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	

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

Wydanie nr: 16

Data wydania: 08.04.2026

Strona /stron 7/ 9

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Kosynierów 32, 41-219 Sosnowiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C, 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	PN-EN ISO 6222 ⁴⁾
Woda do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C, 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	PN-EN ISO 6222:2004
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 w 37°C Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej	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

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA SOSNOWIEC		
Wydanie nr: 16	Data wydania: 08.04.2026	Strona /stron 8/ 9

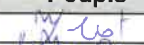
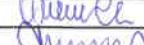
Pracownia Mikrobiologiczna ul. Kosynierów 32, 41-219 Sosnowiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda na pływalni	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222 ⁴⁾
Woda na pływalni	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
Woda na pływalni	Liczba bakterii Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1 ⁴⁾
Woda na pływalni	Liczba bakterii Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
Woda na pływalni	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266 ⁴⁾
Woda na pływalni	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
Woda na pływalni	Liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731-2 ⁴⁾
Woda na pływalni	Liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5,7 (pożywka C – GVPC)	PN-EN ISO 11731:2017-08 +Ap1:2019-12
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 SOSNOWIEC		
Wydanie nr: 16	Data wydania: 08.04.2026	Strona /stron 9/ 9

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Kosynierów 32, 41-219 Sosnowiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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
Woda	Liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej	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	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266 ⁴⁾
Woda	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
Woda	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda filtracji membranowej	PB-124 ⁵⁾
Woda	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda filtracji membranowej	PB-124 edycja 3 z dnia 01.03.2019 r.
Woda	Liczba bakterii Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1 ⁴⁾
Woda	Liczba bakterii Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04

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	08.04.2026	
Sprawdził (a)	Agata Winczek	08.04.2026	
Zatwierdził (a)	Zofia Dwulit	08.04.2026	