LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW

Wydanie nr: **35**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 1/ 16

Pracownia Mikrobiologiczna
ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność [1)] **Tusze drobiowe** **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)]**
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 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	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, słoma	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

Pracownia Mikrobiologiczna
ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków

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

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW		
Wydanie nr: **35**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 3/ 16

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Szczep bakteryjny	**Identyfikacja Salmonella spp. [2)]** **Metoda biochemiczna i serologiczna**	**ISO/TR 6579-3 [4)]**
Szczep bakteryjny	Salmonella Nigeria Salmonella Bovismorbificans, Salmonella Hato, Salmonella Wien, Salmonella Kapemba, Salmonella Manchester, Salmonella Montevideo, Salmonella Galiema, Salmonella Saarbruecken. Metoda biochemiczna i serologiczna	ISO/TR 6579-3:2014

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW

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, słodycze i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (soki, syropy), wyroby garmażeryjne	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)] **Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:** **– wymaz**	**Obecność Listeria monocytogenes** **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 Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność Listeria monocytogenes 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

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 wgłębny)**	**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, 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	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w temp. 44 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	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 wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
Żywność [1] **Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:** **– wymaz**	**Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)** **Metoda płytkowa (posiew wgłębny)**	**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, słodycze 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 wgłębny)	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 wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 +A1:2024-02

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW

Wydanie nr: **35**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 6/ 16

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 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, 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 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
Żywność [1] **Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:** **– wymaz**	**Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych** **Metoda Petrifilm**	**Instrukcja producenta testu AC [8]** **Instrukcja producenta testu RAC [8]**
	Liczba Enterobacteriaceae **Metoda Petrifilm**	**Instrukcja producenta testu EB [8]**
	Ogólna liczba pleśni **Metoda Petrifilm**	**Instrukcja producenta testu RYM [8]**
	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, słodycze i wyroby cukiernicze, warzywa i przetwory owocowe i warzywne, napoje bezalkoholowe, suplementy diety, wyroby garmażeryjne 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	

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

Wydanie nr: **35**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 7/ 16

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 wgłębny)**	**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 wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz	Liczba bakterii grupy coli w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	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 wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
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, słodycze 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]	**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, 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 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

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków		
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, 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 Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
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, słodycze 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)]	**Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej** **Metoda płytkowa (posiew wgłębny)**	**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 wgłębny)	PN-ISO 15214:2002

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

Pracownia Mikrobiologiczna
ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność [1]	**Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębny)**	**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 Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
Żywność [1]	**Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)**	**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 Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 +Ap1:2024-02
Żywność [1]	**Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących 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 redukujących siarczany (IV) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-82055-12:1997 z wył. pkt 4

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW

Pracownia Mikrobiologiczna
ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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
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, 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 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

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 Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	**Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)**	**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 wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Tusze zwierząt rzeźnych – wycinki – wymaz	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
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 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)	
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)	
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)	
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

Pracownia Mikrobiologiczna
ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność [1] **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]**
Mięso i produkty mięsne, kiełki, 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 13136:2012 Instrukcja Producenta Foodproof STEC Identification LyoKit; V.5; February 2022
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 [7]**
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 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	
	Obecność DNA specyficznego Listeria monocytogenes Metoda Real Time PCR	
Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz	Obecność DNA specyficznego Salmonella spp. Metoda Real Time PCR	
	Obecność DNA specyficznego Listeria monocytogenes Metoda Real Time PCR	
Tusze drobiowe	Obecność DNA specyficznego Salmonella spp. Metoda Real Time PCR	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność DNA specyficznego Salmonella spp. Metoda Real Time PCR	
	Obecność DNA specyficznego Listeria monocytogenes Metoda Real Time PCR	

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

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 Metoda Petrifilm**	**Instrukcja producenta testu Neogen Petrifilm SEC (na podstawie programu PR-HACCP wg USDA_FSIS<CFR9) [5)]**
Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz	Liczba Escherichia coli Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu Neogen Petrifilm SEC (na podstawie programu PR-HACCP eg USDA_FSIS<CFR9)
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

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŁUKÓW

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 (pożywka A – BCYE) Procedura 7 (pożywka C – GVPC)**	**PN-EN ISO 11731 4)**
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5 (pożywka A – BCYE) Procedura 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

Pracownia Mikrobiologiczna
ul. Przemysłowa 15, 21-400 Łuków

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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 Legionella sp. Metoda filtracji membranowej Matryca B Procedura 7 (pożywka C – GVPC)**	**PN-EN ISO 11731** [4]
Woda na pływalni	Liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej Matryca B Procedura 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 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 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: **35**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 16/ 16

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 (pożywka A – BCYE) Procedura 7 (pożywka C – GVPC)**	**PN-EN ISO 11731 4)**
Woda	Liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5 (pożywka A – BCYE) Procedura 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

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	29.10.2026	
Sprawdził (a)	Agata Winczek	29.10.2026	
Zatwierdził (a)	Zofia Dwulit	29.10.2026	