LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 1/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność[1)] **Pasze** **Mączki** **Tusze drobiowe** **Ścieki** **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 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, owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne oraz warzywno-mięsne, słodycze i wyroby cukiernicze, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i spirytusowe, suplementy diety, wyroby garmażeryjne, jaja i produkty jajeczne, bakalie, zioła i liściaste warzywa zielone	Obecność Salmonella spp. do 375g/ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
Pasze	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
Mączki	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
Ścieki	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)] **Ściółka** **Słoma**	**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 (narządy wewnętrzne, zarodki jaj, świeże jaja, kał, wymaz podeszwowy, puch) 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 ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Szczep bakteryjny	**Identyfikacja serotypu Salmonella [2] Metoda biochemiczna i serologiczna**	**ISO/TR 6579-3 [4]**
Szczep bakteryjny	Identyfikacja serotypu Salmonella: Salmonella Rissen, Salmonella Dublin, Salmonella Banana, Salmonella Hillingdon, Salmonella Gateshead, Salmonella Eastbourne, Salmonella Emek, Salmonella Wernigerode, Salmonella Enteritidis, Salmonella Bardo, Salmonella Infantis, Salmonella Virchow, Salmonella Paratyphi B, Salmonella Wippra, Salmonella Hadar, Salmonella Typhimurium, Salmonella Indiana, Salmonella Typhimurium I, Salmonella Lagos, Salmonella Sandiego, Salmonella Agama, Salmonella Newport, Salmonella Mbandaka, Salmonella Kentucky, Salmonella Lexington, Salmonella Gloucester, Salmonella Muenchen, Salmonella Putten, Salmonella Stanley, Salmonella Warnow, Salmonella Cremieu, Salmonella Southbank, Salmonella Reading, Salmonella Kingston, Salmonella Galiema, Salmonella Agona, Salmonella Bredeney, Salmonella Coeln, Salmonella Saintpaul, Salmonella Worthtington, Salmonella Gueuletapee, Salmonella Derby, Salmonella Anatum, Salmonella Livingstone, Salmonella Poona, Salmonella Thompson, Salmonella Kottbus, Salmonella Uganda, Salmonella Braenderup, Salmonella Bovismorbificans, Salmonella Mississippi, Metoda biochemiczna i serologiczna.	ISO/TR 6579-3:2014

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 3/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Szczep bakteryjny	**Identyfikacja serotypu Salmonella [2)]** **Metoda biochemiczna i serologiczna**	**ISO/TR 6579-3 [4)]**
Szczep bakteryjny	Identyfikacja serotypu Salmonella: Salmonella Napoli, Salmonella Oakey, Salmonella Muenster, Salmonella Ohio, Salmonella Nigeria, Salmonella Papuana, Salmonella Hato, Salmonella Wien, Salmonella Kapemba, Salmonella Manchester, Salmonella Westhampton, Salmonella Senftenberg, Salmonella Montevideo, Salmonella Concord, Salmonella Saarbruecken. Metoda biochemiczna i serologiczna.	ISO/TR 6579-3:2014

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność [1)] **Pasze** **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 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, owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne oraz warzywno-mięsne, słodycze i wyroby cukiernicze, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i spirytusowe, suplementy diety, wyroby garmażeryjne, jaja i produkty jajeczne, bakalie, zioła i liściaste warzywa zielone	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
Pasze	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 przypuszczalnych Escherichia coli** **Metoda hodowlana**	**PN-ISO 7251 [4)]**
Mięso 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, owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne oraz warzywno-mięsne, słodycze i wyroby cukiernicze, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i spirytusowe, suplementy diety, wyroby garmażeryjne, jaja i produkty jajeczne, bakalie, zioła i liściaste warzywa zielone	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006 pkt 9.1
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006 pkt 9.1

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Żywność [1] **Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:** – wymaz	**Obecność Listeria monocytogenes Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym**	**PN-EN ISO 11290-1** [4]
Mięso 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, owoce, warzywa i przetwory owocowo-warzywne oraz warzywno-mięsne, słodycze i wyroby cukiernicze, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i spirytusowe, suplementy diety, wyroby garmażeryjne, jaja i produkty jajeczne, bakalie, zioła i liściaste warzywa zielone	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	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
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 (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, suplementy diety, 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 ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 6/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory		
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 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, 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, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	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
Żywność [1] **Pasze**	**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 (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 +A1:2022-06
Pasze	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 +A1:2022-06

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 7/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Żywność [1)]	**Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)**	**PN-EN ISO 6888-1** [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, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 +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** [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, suplementy diety, 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
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 ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 8/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

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, 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, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli 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 Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
Żywność [1)] **Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:** **– wymaz**	**Liczba bakterii z rodzaju Pseudomonas** **Metoda płytkowa** **(posiew powierzchniowy)**	**PN-EN 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 (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Liczba bakterii z rodzaju Pseudomonas Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 13720:2010
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba bakterii z rodzaju Pseudomonas Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 13720:2010

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 9/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory		
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, 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, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	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**	**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, 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, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C lub 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
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 (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002
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, 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, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 15213-2:2024-05
Żywność [1]	**Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)**	**PN-A-82055-7** [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, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-A-82055-7:1997

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 11/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność [1] **Pasze 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 (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Pasze	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)	

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 12/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
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)	
Pasze Próbki pobrane na etapie produkcji pierwotnej [1)]	**Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)**	**PN-ISO 21527-1 [4)]**
Pasze	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Próbki pobrane na etapie produkcji pierwotnej: narządy wewnętrzne, zarodki jaj, świeże jaja, kał, wymaz podeszwowy, puch, ściółka, słoma	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
Pasze Próbki pobrane na etapie produkcji pierwotnej [1)] Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	**Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)**	**PN-ISO 21527-2 [4)]**
Pasze	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
Próbki pobrane na etapie produkcji pierwotnej: narządy wewnętrzne, zarodki jaj, świeże jaja, kał, wymaz podeszwowy, puch, ściółka, słoma	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 13/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność [1)]	**Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym**	**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, 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, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007 pkt 9.1
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 (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, suplementy diety, 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
Żywność [1)]	**Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym**	**PN-EN ISO 10272-1 [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, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 +A1:2023-08

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: -wymaz	**Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym**	**PN-EN ISO 10272-1 [4)]**
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: -wymaz	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 +A1:2023-08
Żywność [1)]	**Oznaczanie liczby Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)**	**PN-EN ISO 15213-1 [4)]**
Mięso 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, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, słodycze i wyroby cukiernicze, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i spirytusowe, suplementy diety, wyroby garmażeryjne, jaja i produkty jajeczne, bakalie	Liczba Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 +Ap1:2024-02
Żywność [1)]	**Obecność potencjalnie enteropatogennych Vibrio Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym**	**PN-EN ISO 21872-1 [4)]**
Mięso 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, owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, słodycze i wyroby cukiernicze, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i spirytusowe, suplementy diety, wyroby garmażeryjne, jaja i produkty jajeczne, bakalie	Obecność potencjalnie enteropatogennych Vibrio Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21872-1:2017-10 +A1:2023-09

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 15/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Żywność [1)]	**Obecność Cronobacter spp. (Enterobacter sakazaki) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym**	**PN-EN ISO 22964** [4)]
Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego (preparaty i proszki dla niemowląt), mleko w proszku, mięso, produkty i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, mleko i przetwory mleczne, koncentraty spożywcze, ryby, suplementy diety, wyroby ciastkarskie, soki, makaron	Obecność Cronobacter spp. (Enterobacter sakazaki) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
Pasze Mączki	**Obecność Clostridium perfringens Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym**	**PN-R-64791** [4)]
Pasze	Obecność Clostridium perfringens Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994 pkt 3.3.4
Mączki	Obecność Clostridium perfringens Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994 pkt 3.3.4
Pasze	**Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym**	**PN-R-64791** [4)]
Pasze	Obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994 pkt 3.3.4.1

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność [1] **Pasze 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	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	
Pasze	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	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	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 ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 17/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność [1] **Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz**	**Zawartość alergenu** [2), 3] **Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)**	**Procedury badawcze** [7]
Mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, warzywa i przetwory warzywne, wyroby garmażeryjne	Zawartość alergenu glutenu Zakres: (4 – 120) mg/kg (4 – 120) mg/l Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-171 edycja 5 z dnia 01.07.2020 r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu białka jaj Zakres: (0,4 – 10) mg/kg (0,4 – 10) mg/l Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-175 edycja 5 z dnia 01.07.2020 r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu białek mleka krowiego (kazein, β-lactoglobulin) Zakres: (0,4 – 10) mg/kg (0,4 – 10) mg/l Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-176 edycja 6 z dnia 01.07.2020 r. na podstawie instrukcji producenta test
	Zawartość alergenu orzecha ziemnego Zakres: (1 – 40) mg/kg (1 – 40) mg/l Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-177 edycja 5 z dnia 01.07.2020 r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu sezamu Zakres: (2 – 30) mg/kg (2 – 30) mg/l Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-178 edycja 5 z dnia 01.07.2020r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu białka soi Zakres: (2 – 36) mg/kg (2 – 36) mg/l Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-179 edycja 4 z dnia 19.04.2021 r. na podstawie instrukcji producenta testu
Mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, warzywa i przetwory warzywne, wyroby garmażeryjne, owoce i przetwory owocowe, suplementy diety, koncentraty spożywcze, grzyby, bakalie, napoje bezalkoholowe	Zawartość alergenu gorczycy Zakres: (2 – 60) mg/kg (2 – 60) mg/l Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-189 edycja 4 z dnia 01.03.2024r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu migdała Zakres: (0,4 – 10) mg/kg (0,4 – 10) mg/l Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-191 edycja 4 z dnia 01.03.2024r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu orzecha nerkowca Zakres: (2 – 60) mg/kg (2 – 60) mg/l Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-192 edycja 4 z dnia 01.03.2024r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu orzecha laskowego Zakres: (1 – 40) mg/kg (1 – 40) mg/l Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-193 edycja 4 z dnia 01.03.2024r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu pistacji Zakres: (1 – 40) mg/kg (1 – 40) mg/l Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-194 edycja 4 z dnia 01.03.2024r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu orzecha włoskiego Zakres: (2 – 60) mg/kg (2 – 60) mg/l Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-195 edycja 4 z dnia 01.03.2024r. na podstawie instrukcji producenta testu

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, warzywa i przetwory warzywne, wyroby garmażeryjne, suplementy diety, koncentraty spożywcze, bakalie, napoje bezalkoholowe	Zawartość alergenu glutenu z wykorzystaniem przeciwciał R5 Zakres: (3 – 50) mg/kg (3 – 50) mg/l Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-248 edycja 1 z dnia 18.05.2023r. na podstawie instrukcji producenta testu z wył. pkt. 11.2.2
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Zawartość alergenu glutenu Zakres: (4 – 120) mg/ badaną powierzchnię Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-171 edycja 5 z dnia 01.07.2020r.na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu białka jaj Zakres: (0,4 – 10) mg/ badaną powierzchnię Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-175 edycja 5 z dnia 01.07.2020 r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu białek mleka krowiego (kazein, β-lactoglobulin) Zakres: (0,4 – 10) mg/ badaną powierzchnię Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-176 edycja 6 z dnia 01.07.2020r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu orzecha ziemnego Zakres: (1 – 40) mg/ badaną powierzchnię Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-177 edycja 5 z dnia 01.07.2020 r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu sezamu Zakres: (2 – 30) mg/ badaną powierzchnię Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-178 edycja 5 z dnia 01.07.2020 r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu białka soi Zakres: (2 – 36) mg/ badaną powierzchnię Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-179 edycja 4 z dnia 19.04.2021 r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu gorczycy Zakres: (2 – 60) mg/ badaną powierzchnię Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-189 edycja 4 z dnia 01.03.2024r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu migdała Zakres: (0,4 – 10) mg/ badaną powierzchnię Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-191 edycja 4 z dnia 01.03.2024r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu orzecha nerkowca Zakres: (2 – 60) mg/ badaną powierzchnię Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-192 edycja 4 z dnia 01.03.2024r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu orzecha laskowego Zakres: (1 – 40) mg/ badaną powierzchnię Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-193 edycja 4 z dnia 01.03.2024r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu pistacji Zakres: (1 – 40) mg/ badaną powierzchnię Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-194 edycja 4 z dnia 01.03.2024r. na podstawie instrukcji producenta testu
	Zawartość alergenu orzecha włoskiego Zakres: (2 – 60) mg/ badaną powierzchnię Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB-195 edycja 4 z dnia 01.03.2024r. na podstawie instrukcji producenta testu

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory		
Przedmiot badań/wyrób	**Rodzaj działalności/badane cechy/metoda**	**Dokumenty odniesienia**
Żywność [1] **Pasze Mączki Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz Tusze drobiowe Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz**	**Obecność specyficznego DNA** [2] **Metoda real time PCR**	**Procedury badawcze** [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 (gazowane, niegazowane, soki, syropy), napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda Real Time PCR	PB-153 edycja 6 z dnia 11.04.2025r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA Salmonella
Pasze	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda real-time PCR	PB-153 edycja 6 z dnia 11.04.2025r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA Salmonella
Mączki	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda real-time PCR	PB-153 edycja 6 z dnia 11.04.2025r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA Salmonella
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda Real Time PCR	PB-153 edycja 6 z dnia 11.04.2025r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA Salmonella
Tusze drobiowe	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda Real Time PCR	PB-153 edycja 6 z dnia 11.04.2025r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA Salmonella
Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. Metoda Real Time PCR	PB-153 edycja 6 z dnia 11.04.2025r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA Salmonella

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 20/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes Metoda Real Time PCR	PB-154 edycja 6 z dnia 11.04.2025r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA Listeria monocytogenes
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes Metoda Real Time PCR	PB-154 edycja 6 z dnia 11.04.2025r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA Listeria monocytogenes
Mięso drobiowe i produkty z mięsa drobiowego, mięso wieprzowe i produkty z mięsa wieprzowego, mięso wołowe i produkty z mięsa wołowego	Obecność specyficznego DNA dla Escherichia coli O157:H7 Metoda Real Time PCR	PB-256 edycja 1 z dnia 16.02.2024r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA dla Escherichia coli O157
Tusze zwierząt rzeźnych – wymaz	Obecność specyficznego DNA dla Escherichia coli O157:H7 Metoda Real Time PCR	PB-256 edycja 1 z dnia 16.02.2024r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA dla Escherichia coli O157
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność specyficznego DNA dla Escherichia coli O157:H7 Metoda Real Time PCR	PB-256 edycja 1 z dnia 16.02.2024r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA dla Escherichia coli O157
Mięso i przetwory mięsne, podroby, tłuszcze zwierzęce i roślinne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne, żywność mrożona, produkty i przetwory warzywno-mięsne	Obecność specyficznego DNA: wieprzowiny, kurczaka, wołowiny, indyka, koniny Metoda real-time PCR	PB-200 edycja 4 z dnia 11.04.2025r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA pochodzenia zwierzęcego
Pasze	Obecność specyficznego DNA: wieprzowiny, wołowiny, przeżuwaczy, indyka Metoda real-time PCR	PB-200 edycja 4 z dnia 11.04.2025r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA pochodzenia zwierzęcego
Mączki	Obecność specyficznego DNA: wieprzowiny, wołowiny, przeżuwaczy Metoda real-time PCR	PB-200 edycja 4 z dnia 11.04.2025r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA pochodzenia zwierzęcego

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, tłuszcze zwierzęce i roślinne, żywność mrożona, słodycze i wyroby cukiernicze, warzywa i przetwory warzywne, owoce i przetwory owocowe, wyroby garmażeryjne, suplementy diety, koncentraty spożywcze, napoje bezalkoholowe	Obecność specyficznego DNA dla alergenu selera Metoda real time PCR	PB-190 edycja 4 z dnia 11.04.2025 r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA selera
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz	Obecność specyficznego DNA dla alergenu selera Metoda real time PCR	PB-190 edycja 4 z dnia 11.04.2025 r. na podstawie instrukcji producenta zestawu do izolacji i identyfikacji specyficznego DNA selera

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność [1)] **Tusze drobiowe**	**Liczba Campylobacter spp.** **Metoda płytkowa** **(posiew powierzchniowy)**	**PN-EN ISO 10272-2 [4)]**
Mięso, produkty i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, owoce morza, koncentraty spożywcze, suplementy diety, kawa, herbata, soki, wyroby ciastkarskie, warzywa i owoce, żywność mrożona, skrobia ziemniaczana	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10 +A1:2023-08
Tusze drobiowe	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10 +A1:2023-08
Żywność [1)] **Pasze** **Mączki**	**Najbardziej prawdopodobna liczba Enterobacteriaceae** **Metoda NPL**	**PN-EN ISO 21528-1 [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, suplementy diety, wyroby garmażeryjne	Najbardziej prawdopodobna liczba Enterobacteriaceae Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL)	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Pasze	Najbardziej prawdopodobna liczba Enterobacteriaceae Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL)	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Mączki	Liczba Enterobacteriaceae Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL)	PN-EN ISO 21528-1:2017-08

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 23/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi	**Liczba Clostridium redukujących siarczyny (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej**	**PN-EN 26461-2 4)**
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba Clostridium redukujących siarczyny (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001 z wył. pkt 9.2
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 wgłębny)**	**PN-EN ISO 6222 4)**
Woda do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C, 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	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 Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej**	**PN-EN ISO 16266 4)**
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
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

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 24/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory		
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 Escherichia coli Metoda filtracji membranowej**	**PN-EN ISO 9308-1** [4]
Woda na pływalni	Liczba 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 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	**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 ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda z kąpielisk	**Liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej**	**PN-EN ISO 9308-1** [4)]
Woda z kąpielisk	Liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
Woda z kąpielisk	**Liczba enterokoków** Metoda filtracji membranowej	**PN-EN ISO 7899-2** [4)]
Woda z kąpielisk	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
Woda z kąpielisk	**Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda NPL**	**PN-EN ISO 9308-2** [4)]
Woda z kąpielisk	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL)	PN-EN ISO 9308-2:2014-06
Woda z kąpielisk	**Najbardziej prawdopodobna liczba enterokoków kałowych Metoda NPL**	**PB-174** [5)]
Woda z kąpielisk	Najbardziej prawdopodobna liczba enterokoków kałowych Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL)	PB-174 edycja 2 z dnia 01.03.2019 r. na podstawie instrukcji producenta Enterolert

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda źródlana, butelkowana, stołowa	**Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 20°C - 22°C, 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)**	**PN-EN ISO 6222 4)**
Woda źródlana, butelkowana, stołowa	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 20°C - 22°C, 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
Woda źródlana, butelkowana, stołowa	**Liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej**	**PN-EN ISO 9308-1 4)**
Woda źródlana, butelkowana, stołowa	Liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
Woda źródlana, butelkowana, stołowa	**Liczba enterokoków** Metoda filtracji membranowej	**PN-EN ISO 7899-2 4)**
Woda źródlana, butelkowana, stołowa	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
Woda źródlana, butelkowana, stołowa	**Liczba Clostridium redukujących siarczyny (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej**	**PN-EN 26461-2 4)**
Woda źródlana, butelkowana, stołowa	Liczba Clostridium redukujących siarczyny (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001 z wył. pkt 9.2
Woda źródlana, butelkowana, stołowa	**Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej**	**PN-EN ISO 16266 4)**
Woda źródlana, butelkowana, stołowa	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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
Woda	**Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda NPL**	**PN-EN ISO 9308-2** [4)]
Woda	Najbardziej prawdopodobna liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL)	PN-EN ISO 9308-2:2014-06
Woda	**Obecność Salmonella spp. Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym**	**PN-EN ISO 19250** [4)]
Woda	Obecność Salmonella spp. Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 19250:2013-07
Woda	**Najbardziej prawdopodobna liczba enterokoków kałowych Metoda NPL**	**PB-174** [5)]
Woda	Najbardziej prawdopodobna liczba enterokoków kałowych Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL)	PB-174 edycja 2 z dnia 01.03.2019 r. na podstawie instrukcji producenta Enterolert
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 bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej**	**PN-EN ISO 9308-1** [4)]
Woda	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 28/ 30

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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 redukujących siarczyny (łącznie z przetrwalnikami)** **Metoda filtracji membranowej**	**PN-EN 26461-2** [4)]
Woda	Liczba Clostridium redukujących siarczyny (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001 z wył. pkt 9.2
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 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

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400

PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO

Pracownia Mikrobiologiczna
Śmiłowo, ul. Pilska 34, 64-810 Kaczory

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Osady ściekowe Kompost	**Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym**	**PB-221** [5)]
Osady ściekowe Kompost	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB- 221 edycja 2 z dnia 01.03.2019r.
Gleba	**Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym**	**PN-Z-19000-1** [4)]
Gleba	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-Z-19000-1:2001 z wył. pkt 5a, 5d
Ścieki	**Liczba jaj pasożytów jelitowych Metoda hodowlano-mikroskopowa**	**PB-207** [5)]
Ścieki	Liczba jaj pasożytów jelitowych Zakres od: 1 jaja/1000 ml Metoda hodowlano-mikroskopowa	PB-207 edycja 2 z dnia 01.03.2019 r.
Osady ściekowe	**Obecność i liczba jaj pasożytów jelitowych z rodzajów Ascaris, Trichuris, Toxocara Metoda hodowlano-mikroskopowa**	**PN-Z-19005** [4)]
Osady ściekowe	Obecność i liczba jaj pasożytów jelitowych z rodzajów Ascaris, Trichuris, Toxocara. Zakres: od 1 jaja/1 kg suchej masy. Metoda hodowlano-mikroskopowa	PN-Z-19005:2018-10
Gleba	**Liczba jaj pasożytów jelitowych Metoda hodowlano-mikroskopowa**	**PN-Z-19000-4** [4)]
Gleba	Liczba jaj pasożytów jelitowych Zakres od: 1 jaja /100 g Metoda hodowlano-mikroskopowa	PN-Z-19000-4:2001
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 temp. 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
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – powietrze	**Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda impakcji**	**PB-39** [5)]
	Ogólna liczba pleśni i/lub drożdży Metoda impakcji	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – powietrze	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda impakcji	PB-39 edycja 4 z dnia 01.10.2025 r. na podstawie instrukcji producenta aparatu do pobierania próbek
	Ogólna liczba pleśni i/lub drożdży w temp. 25°C Metoda impakcji	

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400		
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA ŚMIŁOWO		
Wydanie nr: **63**	Data wydania: **29.10.2026**	Strona /stron 30/ 30

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	