

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

Wydanie nr: 14

Data wydania: 09.08.2024

Strona /stron 1/ 3

Pracownia Mikrobiologiczna ul. Kosynierów 32, 41-219 Sosnowiec		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Mięso, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze i dodatki do żywności, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, słodczyce i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno i warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki i syropy), wyroby garmazeryjne, podroby, suplementy diety, jaja i przetwory jajeczne, napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, bakalie, oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba β -glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> w temp. 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Mięso, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, słodczyce i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno i warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), wyroby garmazeryjne, produkty drobiarskie; podroby, suplementy diety, jaja i przetwory jajeczne, artykuły rolniczo-żywnościowe	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09
Mięso, produkty i przetwory mięsne, mleko, produkty i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, koncentraty spożywcze, dodatki do żywności, przyprawy, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, słodczyce i wyroby cukiernicze, owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywno i warzywno-mięsne, napoje bezalkoholowe (gazowane, niegazowane, soki, syropy), wyroby garmazeryjne, podroby, suplementy diety, jaja i przetwory jajeczne, artykuły rolniczo-żywnościowe, napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe, bakalie, tłuszcze zwierzęce i roślinne	Obecność <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
	Liczba pleśni w temp. 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009
	Liczba drożdży w temp. 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba pleśni i drożdży w temp. 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	

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

Wydanie nr: 14

Data wydania: 09.08.2024

Strona /stron 2/ 3

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba pleśni w temp. 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009
	Liczba drożdży w temp. 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
	Liczba pleśni i drożdży w temp. 25°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	
Tusze zwierząt rzeźnych – wycinki – wymaz	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+ A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Tusze drobiowe	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+ A1:2020-09
	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10+ A1:2023-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem – wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+ A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: – odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów tlenowych 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
Woda do spożycia przez ludzi	Liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Zakres od: 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04
	Liczba enterokoków Zakres od: 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba Clostridium perfringens (łącznie ze sporami) Zakres od: 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10

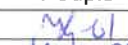
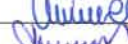
LISTA BADAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO AB 400**PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA SOSNOWIEC**

Wydanie nr: 14

Data wydania: 09.08.2024

Strona /stron 3/ 3

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda do spożycia przez ludzi, Woda	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C i 36°C Zakres od: 1 jtk/ml Metoda płytkowa (posiew wgłFębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Legionella sp. Zakres od: 1 jtk/100 ml 1 jtk/1000 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12
Woda	Liczba Pseudomonas aeruginosa Zakres od: 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Zakres od: 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PB-124 edycja 3 z dnia 01.03.2019 r.
	Liczba Escherichia coli Zakres od: 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12 +A1:2017-04

	Imię i nazwisko	Data	Podpis
Opracował (a)	Iwona Krause-Gniazdowska	09.08.2024	
Sprawdził (a)	Agata Winczek	09.08.2024	
Zatwierdził (a)	Zofia Dwulit	09.08.2024	