



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność<sup>1</sup></b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</b>	<b>Normy<sup>3</sup></b> <b>Procedury badawcze<sup>4</sup></b>
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodycze i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe, dodatki do żywności	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba gronkowców koagulazododatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2017-08
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, przetwory owocowo-warzywne, suplementy diety, przyprawy, napoje, dodatki do żywności, miód, słone przekąski, koncentraty spożywcze	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 7937:2005
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i przetwory mleczne, ryby i produkty rybne, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, przyprawy, suplementy diety, napoje	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
Słone przekąski, koncentraty spożywcze, orzechy, bakalie i suszone owoce	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Surowe mleko i produkty z tego mleka Mleko poddane obróbce termicznej i produkty z tego mleka Surowe mięso i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC (z wyjątkiem mięsa drobiowego) Produkty mięsne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH (z wyjątkiem produktów z mięsa drobiowego) Surowe mięso drobiowe i produkty z tego mięsa	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-17 wyd. 1 z dn. 25.03.2024 r.



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność<sup>1</sup></b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</b>	<b>Normy<sup>3</sup></b> <b>Procedury badawcze<sup>4</sup></b>
ready-to-cook RTC Produkty z mięsa drobiowego ready to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Surowe ryby i owoce morza, ryby i owoce morza ready-to-cook RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH Świeże produkty roślinne (w tym owoce, warzywa, świeże przyprawy) Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe		
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-17 wyd. 1 z dn. 25.03.2024 r.
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - popłuczyny	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-17 wyd. 1 z dn. 25.03.2024 r.
	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
<b>Pasze</b>	<b>Liczba Enterobacteriaceae</b> <b>Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</b>	<b>Procedury badawcze<sup>4)</sup></b>
Karma dla zwierząt domowych i pasza dla zwierząt	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-17 wyd. 1 z dn. 25.03.2024 r.



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Woda <sup>1</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów <sup>2</sup></b> <b>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</b>	<b>Normy <sup>3</sup></b>
Woda do spożycia przez ludzi, woda na pływalni	Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004
<b>Woda mineralna, źródłana, stołowa</b>	<b>Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 37°C</b>  <b>Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</b>	<b>Procedury badawcze <sup>4</sup></b>
Woda mineralna, źródłana, stołowa	Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 37°C  Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PB-18 wyd.1 z dn. 26.08.2024 r.



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność<sup>1</sup></b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</b>	<b>Normy<sup>3</sup></b>
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodycze i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe, dodatki do żywności	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Żywność mrożona, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, owoce i warzywa, jaja i produkty jajeczne, napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe, dodatki do żywności	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-1:2008
Wyroby garmażeryjne, przetwory zbożowe, przetwory owocowo-warzywne, słodycze i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, dodatki do żywności	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-2:2008
Kawa i herbata, kakao, miód	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-2:2008
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-1:2008
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
Surowe mięso i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC (z wyjątkiem mięsa drobiowego), Produkty mięsne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH (z wyjątkiem produktów z mięsa drobiowego), Surowe mięso drobiowe i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC, Produkty z mięsa drobiowego ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH, Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność<sup>1</sup></b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</b>	<b>Normy<sup>3</sup></b>
Surowe mleko i produkty z tego mleka Mleko poddane obróbce termicznej i produkty z tego mleka Surowe mięso i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC (z wyjątkiem mięsa drobiowego) Produkty mięsne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH (z wyjątkiem produktów z mięsa drobiowego) Surowe mięso drobiowe i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC Produkty z mięsa drobiowego ready to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Surowe ryby i owoce morza, ryby i owoce morza ready-to-cook RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH Świeże produkty roślinne (w tym owoce, warzywa, świeże przyprawy) Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność<sup>1</sup></b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	<b>Obecność drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda próbówkowa (hodowlana)</b>	<b>Normy<sup>3</sup></b>
Surowe mleko i produkty z tego mleka Mleko poddane obróbce termicznej i produkty z tego mleka Surowe mięso i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC (z wyjątkiem mięsa drobiowego) Produkty mięsne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH (z wyjątkiem produktów z mięsa drobiowego) Surowe mięso drobiowe i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC Produkty z mięsa drobiowego ready to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Surowe ryby i owoce morza, ryby i owoce morza ready-to-cook RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH Świeże produkty roślinne (w tym owoce, warzywa, świeże przyprawy) Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe	Obecność gronkowców koagulazo dodatnich  Metoda próbówkowa (hodowlana)	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny	Obecność gronkowców koagulazo dodatnich Metoda próbówkowa (hodowlana)	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005





## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność<sup>1</sup></b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	<b>Obecność drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Normy<sup>3</sup></b> <b>Procedury badawcze<sup>4</sup></b>
Żywność mrożona, wyroby garnażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodycze i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe, dodatki do żywności	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25 g i/lub 25 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Żywność mrożona, wyroby garnażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodycze i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25 g i/lub 25 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-02 wyd.6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIOKAR COMPASS <i>Listeria</i> Agar
Surowe mleko i produkty z tego mleka Mleko poddane obróbce termicznej i produkty z tego mleka Surowe mięso i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC (z wyjątkiem mięsa drobiowego) Produkty mięsne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH (z wyjątkiem produktów z mięsa drobiowego) Surowe mięso drobiowe i produkty z tego mięsa ready-to-cook RTC Produkty z mięsa drobiowego ready to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Surowe ryby i owoce morza, ryby i owoce morza ready-to-cook RTC (nieprzetworzone) Produkty rybne ready-to-eat RTE i ready-to-reheat RTRH Świeże produkty roślinne (w tym owoce, warzywa, świeże przyprawy) Przetworzone owoce i warzywa Suszone zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność złożona (wieloskładnikowa) lub składniki posiłków, dania gotowe	Obecność <i>Listeria</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07





## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Żywność <sup>1</sup></b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	<b>Obecność drobnoustrojów <sup>2</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</b>	<b>Normy <sup>3</sup></b> <b>Procedury badawcze <sup>4</sup></b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-02 wyd. 6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIOKAR COMPASS <i>Listeria</i> Agar
	Obecność <i>Listeria</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica

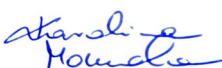
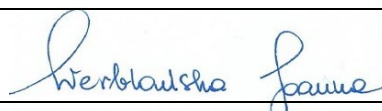
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Żywność<sup>1</sup></b> <b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	<b>Obecność drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</b>	<b>Normy<sup>3</sup></b> <b>Procedury badawcze<sup>4</sup></b>
Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe, dodatki do żywności, kawa i herbata, kakao, miód, słone przekąski, koncentraty spożywcze, orzechy, bakalie i suszone owoce	Obecność Salmonella spp. do 25 g i/lub 25 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
	Obecność Salmonella spp. do 25 g i/lub 25 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-01 wyd.6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PB-01 wyd. 6 z dn. 01.10.2021 r. na podstawie instrukcji producenta BIO- RAD
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2)</sup></b> <b>Metoda płytkowa (Petrifilm)</b>	<b>Procedury<sup>3)</sup></b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny	Liczba Escherichia coli Metoda płytkowa (Petrifilm)	PB-13 wyd.1 z dn. 01.08.2022 r.
	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (Petrifilm)	PB-13 wyd.1 z dn. 01.08.2022 r.
<b>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością</b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda płytkowa</b>	<b>Procedury badawcze<sup>4</sup></b>
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: - odcisk z powierzchni	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa	PB-16 wyd. 1 z dn. 14.11.2023 r.
	Liczba Enterobacteriaceae w 37°C Metoda płytkowa	PB-16 wyd. 1 z dn. 14.11.2023 r.



## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków, ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Woda<sup>1</sup></b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda filtracji membranowej</b>	<b>Normy<sup>3</sup></b> <b>Procedury badawcze<sup>4</sup></b>
Woda do spożycia przez ludzi, woda na pływalni	Liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
	Liczba bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04
	Liczba Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	
	Liczba enterokoków Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5 (pożywka A – BCYE) Procedura 7 (pożywka C – GVPC)	PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12
	Liczba gronkowców koagulazododatnich Metoda filtracji membranowej	PB-07 wyd. 2 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie metodyki PZH ZHK:2007
<b>Powietrze</b>	<b>Liczba drobnoustrojów<sup>2</sup></b> <b>Metoda sedymentacyjna i zderzeniowa (impakcyjna)</b>	<b>Procedury badawcze<sup>4</sup></b>
Powietrze	Liczba drożdży i pleśni	PB-08 wyd. 2 z dn. 27.12.2021 r.
	Metoda sedymentacyjna i zderzeniowa (impakcyjna)	
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda sedymentacyjna i zderzeniowa (impakcyjna)	PB-08 wyd. 2 z dn. 27.12.2021 r.

CZYNNOŚĆ	STANOWISKO	PODPIS I DATA
OPRACOWAŁ	Pełnomocnik do spraw jakości	05.03.2025 
ZATWIERDZIŁ	Kierownik Laboratorium	05.03.2025 

<sup>1</sup> Dodawanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań

<sup>2</sup> Dodawanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej

<sup>3</sup> Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach.

<sup>4</sup> Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez Laboratorium