



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z O.O.

Wydanie

6

Data wydania

05.03.2025

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt¹ Woda¹	Liczba drobnoustrojów² Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy³ Procedury badawcze⁴
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, grzyby	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB-03 wyd.5 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BIOKAR COMPASS Listeria Agar
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 7937:2005
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, grzyby, słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych	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 Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
Żywność mrożona, wyroby garmazeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005



LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt¹ Woda¹	Liczba drobnoustrojów² Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy³ Procedury badawcze⁴
Wyroby garmażeryjne, mleko i produkty mleczne, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, suplementy diety, napoje, mięso i produkty mięsne, ryby i produkty rybne, słodycze i wyroby cukiernicze, grzyby, przyprawy, przetwory zbożowe, żywność mrożona, rośliny strączkowe	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15214:2002
Dodatki do żywności	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
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03
	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005
	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 7937:2005
Pasze: - karma dla zwierząt domowych	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny	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
	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



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z O.O.

Wydanie

6

Data wydania

05.03.2025

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt ¹ Woda¹	Liczba drobnoustrojów ² Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³ Procedury badawcze ⁴
Tusze zwierząt rzeźnych - wołowe i wieprzowe: - wymaz - wycinki	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
Woda do spożycia przez ludzi	Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004
	Ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z O.O.

Wydanie

6

Data wydania

05.03.2025

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt¹	Liczba drobnoustrojów² Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy³ Procedury badawcze⁴
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, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
	Liczba <i>Campylobacter</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-03 wyd.5 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BOKAR COMPASS <i>Listeria</i> Agar
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja i produkty jajeczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, suplementy diety, napoje, grzyby, przetwory zbożowe	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-1:2008
Przetwory zbożowe, jaja i produkty jajeczne, słodczyce i wyroby cukiernicze, przyprawy, suplementy diety, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory owocowo-warzywne, tłuszcze roślinne i zwierzęce, słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-2:2008
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, napoje, grzyby, zioła, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, napoje, grzyby, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z O.O.

Wydanie

6

Data wydania

05.03.2025

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt¹	Liczba drobnoustrojów² Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy³ Procedury badawcze⁴
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12+AC:2014-04+A1:2022-06
Dodatki do żywności	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-1:2008
	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-2:2008
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
Karma dla zwierząt domowych i pasza dla zwierząt	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-2:2008
	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-05 wyd.1 z dn. 20.09.2024 r.
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	ISO 21527-1:2008
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09
	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-05 wyd.1 z dn. 20.09.2024 r.



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z O.O.

Wydanie

6

Data wydania

05.03.2025

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt¹	Liczba drobnoustrojów² Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy³ Procedury badawcze⁴
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
Tusze drobiowe: - wycinki	Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10
Mięso i przetwory mięsne	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 13720:2010
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 Pseudomonas spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-05 wyd.1 z dn. 20.09.2024 r.



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z O.O.

Wydanie

6

Data wydania

05.03.2025

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹	Obecność drobnoustrojów ² Metoda próbówkowa (hodowlana)	Normy ³
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, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby, słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze	Obecność bakterii z grupy coli Metoda próbówkowa (hodowlana)	PN-ISO 4831:2007
	Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda próbówkowa (hodowlana)	PN-ISO 7251:2006
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, słodczyce i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, suplementy diety, napoje, grzyby, dodatki do żywności	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda próbówkowa hodowlana	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych Metoda próbówkowa hodowlana	PN-A-75052-10:1990



LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów² Metoda płytkowa (Petrifilm)	Procedury³
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 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.
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz - popłuczyny	Liczba Escherichia coli Metoda 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.



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z O.O.

Wydanie

6

Data wydania

05.03.2025

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów² Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy³ Procedury badawcze⁴
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, grzyby	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 BOKAR COMPASS <i>Listeria</i> Agar
Żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i produkty rybne, przetwory zbożowe, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, jaja, słodycze i wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, przyprawy, napoje, grzyby, zioła, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, 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 garmażeryjne, mleko i produkty mleczne, ryby i produkty rybne, owoce i warzywa, przetwory owocowo-warzywne, mięso i produkty mięsne	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> do 25 g i/lub 25 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PB-04 wyd. 3 z dn. 25.11.2019 r. na podstawie instrukcji producenta BIORAD Rapid L. mono
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;	Obecność <i>Listeria</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z O.O.

Wydanie

6

Data wydania

05.03.2025

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów² Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy³ Procedury badawcze⁴
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	c.d. Obecność <i>Listeria</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymaz - popłuczyny	Obecność <i>Listeria</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	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 BLOKAR COMPASS <i>Listeria</i> Agar



LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt¹	Obecność drobnoustrojów² Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Procedury badawcze³ Normy⁴
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, grzyby, słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych, dodatki do żywności	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
Słone przekąski, kawa, herbata, kakao, zioła, kasze, rośliny strączkowe, bakalie i orzechy, nasiona roślin oleistych, dodatki do żywności	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
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, grzyby	Obecność Salmonella spp. do 25 g i/lub 25 ml; w 50 g i/lub 50 ml; 65 g i/lub 65 ml; 100 g i/lub 100 ml; 125 g i/lub 125 ml; 250 g i/lub 250 ml; 325 g i/lub 325 ml; 350 g i/lub 350 ml; 375 g i/lub 375 ml; 750 g i/lub 750 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
Mięso i produkty mięsne	Obecność Salmonella Enteritidis do 25 g i/lub 25 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09+ PB-06 wyd. 3 z dn. 21.10.2020 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o.
	Obecność Salmonella Typhimurium do 25 g i/lub 25 ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09+ PB-06 wyd. 3 z dn. 21.10.2020 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o.
Karma dla zwierząt domowych i pasza dla zwierząt	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



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA SP. Z O.O.

Wydanie

6

Data wydania

05.03.2025

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt¹	Obecność drobnoustrojów² Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Procedury badawcze³ Normy⁴
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
Tusze drobiowe: - wycinki	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
	Obecność Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09+ PB-06 wyd. 3 z dn. 21.10.2020 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o.
	Obecność Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09+ PB-06 wyd. 3 z dn. 21.10.2020 r. na podstawie instrukcji producenta IMMUNOLAB Sp. z o.o.
Tusze zwierząt rzeźnych (wołowe i wieprzowe): - wymaz	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09



LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością -wymazy -popłuczyny Tusze zwierząt¹	Obecność specyficznego DNA drobnoustrojów² Metoda real-time PCR	Procedury badawcze³ Normy⁴ Instrukcje producenta testów⁵
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 DNA Salmonella spp. do 375 g/ml Metoda real-time PCR	PB-14 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check Salmonella II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA Listeria monocytogenes do 25 g/ml Metoda real-time PCR	PB-15 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check Listeria monocytogenes II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA Escherichia coli wytwarzających toksyny Shiga (STEC O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45, O157:H7) do 375 g do 375 ml Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012 Instrukcja STEC Identification LyoKit- 5'Nuclease - v. 4, październik 2020, producenta BIOTECON DIAGNOSTICS
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz - popłuczyny	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda real-time PCR	PB-14 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check Salmonella II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA Listeria monocytogenes Metoda real-time PCR	PB-15 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check Listeria monocytogenes II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA Escherichia coli wytwarzających toksyny Shiga (STEC O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45, O157:H7) Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012 Instrukcja STEC Identification LyoKit- 5'Nuclease - v. 4, październik 2020, producenta BIOTECON DIAGNOSTICS



LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

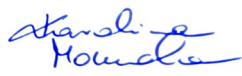
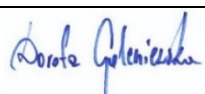
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność¹ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością -wymazy -popłuczyny Tusze zwierząt¹	Obecność specyficznego DNA drobnoustrojów² Metoda real-time PCR	Procedury badawcze³ Normy⁴ Instrukcje producenta testów⁵
Karma dla zwierząt domowych i pasza dla zwierząt	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda real-time PCR do 375 g/ml	PB-14 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check Salmonella II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA Escherichia coli wytwarzających toksyny Shiga (STEC O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45, O157:H7) do 25 g/ml Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012 Instrukcja STEC Identification LyoKit- 5'Nuclease - v. 4, październik 2020, producenta BIOTECON DIAGNOSTICS
Tusze drobiowe: - wycinki	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda real-time PCR	PB-14 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check Salmonella II Kit Bio-Rad
Tusze zwierząt rzeźnych - wołowe i wieprzowe: - wymaz - wycinki	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda real-time PCR	PB-14 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check Salmonella II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA Escherichia coli wytwarzających toksyny Shiga (STEC O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45, O157:H7) Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012 Instrukcja STEC Identification LyoKit- 5'Nuclease - v. 4, październik 2020, producenta BIOTECON DIAGNOSTICS
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów² Metoda płytkowa	Procedury badawcze⁴
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 W POZNANIU, ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Woda¹	Liczba drobnoustrojów² Metoda filtracji membranowej	Normy³
Woda do spożycia przez ludzi	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	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
	Liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella Zakres: od 1 jtk/100ml od 1 jtk/l Metoda filtracji membranowej Matryca A Procedura 5 (pożywka A – BCYE) Procedura 7 (pożywka C – GVPC)	
Powietrze	Liczba drobnoustrojów² Metoda sedymentacyjna i zderzeniowa (impakcyjna)	Procedury badawcze⁴
Powietrze	Liczba drożdży i pleśni Metoda sedymentacyjna i zderzeniowa (impakcyjna)	PB-08 wyd. 2 z dn. 27.12.2021 r.
	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 

¹ Dodawanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań² Dodawanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody techniki badawczej³ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach.⁴ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium.⁵ Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w instrukcjach producenta testów.