


**ZAKRES AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY
Nr/No. AB 1473**

wydany przez / issued by
POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie/Issue 19 z/of 17.10.2024

 <p>AB 1473</p>	<p>Nazwa i adres / Name and address</p> <p>ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA Sp. z o. o.</p> <p>ul. Rubież 46E</p> <p>61-612 Poznań</p>
<p>Kod identyfikacyjny / Identification code ^{*)}</p>	<p>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</p>
<p>K/1, K/22, K/28, K/29, K/55, K/57</p> <p>Q/22</p>	<p>Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of agricultural products, water, drinking water, animal feedstuffs, food and objects from food production area</p> <p>Badania sensoryczne żywności</p>

Wersja strony/Page version: A

^{*)} Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej www.pca.gov.pl /
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website www.pca.gov.pl

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 1473 z dnia 10.01.2020 r.
Cykl akredytacji od 10.11.2021 r. do 08.12.2025 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

This document is an annex to accreditation certificate No. AB 1473 of 10.01.2020
Accreditation cycle from 10.11.2021 to 08.12.2025

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Karma dla zwierząt domowych i pasza dla zwierząt	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09
	Obecność DNA <i>Salmonella</i> spp. Metoda real-time PCR	PB-14 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check <i>Salmonella</i> II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA <i>Escherichia coli</i> 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
Tusze drobiowe: - wycinki	Obecność DNA <i>Salmonella</i> spp. Metoda real-time PCR	PB-14 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check <i>Salmonella</i> II Kit Bio-Rad
Tusze zwierząt rzeźnych - wołowe i wieprzowe: - wymaz - wycinki	Obecność DNA <i>Salmonella</i> spp. Metoda real-time PCR	PB-14 wyd. 1 z dn. 01.03.2023 na podstawie instrukcji producenta iQ-Check <i>Salmonella</i> II Kit Bio-Rad
	Obecność DNA <i>Escherichia coli</i> 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
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.
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: - płytki kontaktowe (powierzchnie)	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa	PB-16 wyd. 1 z dn. 14.11.2023 r.
	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> w 37°C Metoda płytkowa	PB-16 wyd. 1 z dn. 14.11.2023 r.

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W POZNANIU ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
Elastyczny zakres akredytacji ^{1), 2), 3), 4)}		
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⁾ Woda ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (Petrifilm)	Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda próbowa (hodowlana)	Normy ³⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Tusze zwierząt ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Woda ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy ³⁾

1) Dodawanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań

2) Dodawanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej

3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach.

4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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 bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN ISO 4831:2007
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.
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności oraz obrotu żywnością: - odcisk z powierzchni	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytek kontaktowych	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.

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE Oddział Kraków ul. Częstochowska 61, 32-085 Modlnica		
Elastyczny zakres akredytacji ^{1), 2), 3), 4)}		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością Woda ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy ³⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (Petrifilm)	Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda próbówkowa (hodowlana)	Normy ³⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾
Woda ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy ³⁾ Procedury badawcze ⁴⁾

1) Dodawanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań

2) Dodawanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i techniki badawczej

3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych opisanych w normach.

4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w procedurach opracowanych przez laboratorium

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W WARSZAWIE ul. Krucza 13, 05-090 Rybie		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
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 Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	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
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	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
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 Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
	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

Wersja strony: A

LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE W WARSZAWIE ul. Krucza 13, 05-090 Rybie		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Karma dla zwierząt domowych i pasza dla zwierząt	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09
	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
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	
	Liczba enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	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
Woda do spożycia przez ludzi, woda ciepła użytkowa	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

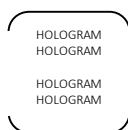
Wersja strony: A

LABORATORIUM SENSORYCZNE W POZNANIU ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Wyroby garmażeryjne	Wygląd, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-82107:1996
Owoce, warzywa, mieszanki warzywne i owocowe zamrożone	Przed przyrządzeniem: wygląd, barwa, konsystencja Po przyrządzeniu: zapach, smak, konsystencja Prosty test opisowy	PN-A-78608_1997P PN-A-75051_1990P
Napoje bezalkoholowe	Klarowność, barwa, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-79033:1985
Makarony	Przed przyrządzeniem: wygląd, barwa, zapach Po przyrządzeniu: wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PN-A-74130:1993
Przekąski słone Wyroby cukiernicze Wyroby i półprodukty ciastkarskie	Wygląd, barwa, konsystencja, zapach, smak Prosty test opisowy	PB_S2 wyd. 1 z dnia 24.05.24
Żywność	Masa Zakres: 0,5 – 2000 g Metoda wagowa Zawartość składników [%] (zanieczyszczeń, szkodników) z obliczeń	PB_S1 wyd. 1 z dnia 24.05.24

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 1473

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian
**KIEROWNIK
DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI**

HANNA TUGI
dnia: 17.10.2024 r.