

Pracownia Mikrobiologii Środków Spożywczych ul. Połczyńska 72, 75-816 Koszalin		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/ metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Elastyczny zakres akredytacji</b>		
Żywność <sup>1)</sup>	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy <sup>4)</sup>
	Liczba drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy <sup>4)</sup>
	Obecność i identyfikacja Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy <sup>3)</sup> Schemat White'a-Kaufmanna-Le Minora <sup>3)</sup>
Żywność <sup>1)</sup> Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością – wymazy z powierzchni <sup>1)</sup>	Obecność drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy <sup>4)</sup>
Żywność <sup>1)</sup> Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością – wymazy z powierzchni <sup>1)</sup>	Obecność DNA drobnoustrojów <sup>2)</sup> Metoda real time PCR	Procedury badawcze <sup>4)</sup>
Ryby i przetwory rybne	Liczba drobnoustrojów w temp. 21°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy <sup>3)</sup>

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)
- 3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w normach
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach i procedurach opracowanych przez laboratorium

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

Wersja strony: A