

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

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 i wdrażanie nowych 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