

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH
ZAKRESU ELASTYCZNEGO**
**Dotyczy Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 546
dla Pracowni Mikrobiologii Środków Spożywczych**

wydanie: 4 z dnia: 05.03.2024

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności / badane cechy / metoda	Dokumenty odniesienia
Zakres elastyczny		
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Jaja i produkty jajeczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Przyprawy Przetwory zbożowe Koncentraty spożywcze Tłuszcze zwierzęce, roślinne oraz mieszane Dodatki do żywności Mięczaki, Skorupiaki Nieprzetworzone warzywa i owoce Czekolada, produkty cukiernicze i piekarnicze	Obecność i identyfikacja Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09, Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora, 2007
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Jaja i produkty jajeczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Przyprawy Przetwory zbożowe Koncentraty spożywcze Tłuszcze zwierzęce Dodatki do żywności Skorupiaki Nieprzetworzone warzywa i owoce Czekolada, produkty cukiernicze i piekarnicze Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością – wymazy z powierzchni	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Jaja i produkty jajeczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Przyprawy Przetwory zbożowe Koncentraty spożywcze Tłuszcze zwierzęce Dodatki do żywności	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda hodowlana z potwierdzeniem plazmą króliczą	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

**Dotyczy Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 546
dla Pracowni Mikrobiologii Środków Spożywczych**

wydanie: 4 z dnia: 05.03.2024

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności / badane cechy / metoda	Dokumenty odniesienia
Zakres elastyczny		
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Jaja i produkty jajeczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Przyprawy Przetwory zbożowe Koncentraty spożywcze Tłuszcze zwierzęce Dodatki do żywności Produkty cukiernicze i piekarnicze Nieprzetworzone warzywa	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +A1:2022-06
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Jaja i produkty jajeczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Przyprawy Przetwory zbożowe Koncentraty spożywcze Tłuszcze zwierzęce Dodatki do żywności Nieprzetworzone warzywa	Liczba β-glukuronidazo- dodatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Jaja i produkty jajeczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Przyprawy Przetwory zbożowe Koncentraty spożywcze Tłuszcze zwierzęce, roślinne oraz mieszane Dodatki do żywności Nieprzetworzone warzywa	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 7954:1999

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH
ZAKRESU ELASTYCZNEGO**
Dotyczy Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 546
dla Pracowni Mikrobiologii Środków Spożywczych

wydanie: 4 z dnia: 05.03.2024

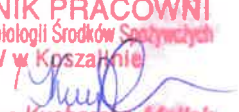

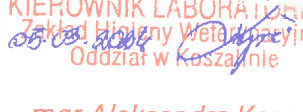
Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności / badane cechy / metoda	Dokumenty odniesienia
Zakres elastyczny		
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Jaja i produkty jajeczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Przyprawy Przetwory zbożowe Koncentraty spożywcze Tłuszcze zwierzęce, roślinne oraz mieszane Dodatki do żywności Nieprzetworzone warzywa Produkty cukiernicze	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 7954:1999
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Jaja i produkty jajeczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Przyprawy Przetwory zbożowe Koncentraty spożywcze Tłuszcze zwierzęce, roślinne oraz mieszane Dodatki do żywności	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 +A1:2024-02
Ryby i przetwory rybne	Liczba drobnoustrojów w temp. 21°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +A1:2022-06
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Jaja i produkty jajeczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Przyprawy Przetwory zbożowe Koncentraty spożywcze Tłuszcze zwierzęce Dodatki do żywności Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością – wymazy z powierzchni Skorupiaki Nieprzetworzone warzywa i owoce Czekolada, produkty cukiernicze i piekarnicze	Obecność DNA Listeria monocytogenes Metoda real time PCR	PB-MS/02 wydanie 4 z dnia 01.02.2024 r. w oparciu o instrukcję producenta testu IQ-Check Listeria monocytogenes II

**LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH
ZAKRESU ELASTYCZNEGO**

**Dotyczy Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 546
dla Pracowni Mikrobiologii Środków Spożywczych**

wydanie: 4 z dnia: 05.03.2024

Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności / badane cechy / metoda	Dokumenty odniesienia
Zakres elastyczny		
Żywność: Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby i przetwory rybne Jaja i produkty jajeczne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Przyprawy Przetwory zbożowe Koncentraty spożywcze Tłuszcze zwierzęce Dodatki do żywności Mięczaki, Skorupiaki Nieprzetworzone warzywa i owoce Czekolada, produkty cukiernicze i piekarnicze	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda real time PCR	PB-MS/01 wydanie 4 z dnia 01.02.2024 r. w oparciu o instrukcję producenta testu IQ-Check Salmonella II

Zatwierdził pod względem merytorycznym: KIEROWNIK PRACOWNI Pracownia Mikrobiologii Środków Spożywczych Oddział ZHW w Koszalinie 05.03.2024  mgr inż. Anna Kucharska-Mallek (data i podpis kierownika pracowni lub osoby upoważnionej)	Akceptował: PEŁNOMOCNIK ds. Systemu Zarządzania Oddział ZHW w Koszalinie 05.03.2024r.  mgr Agnieszka Gałęcka (data i podpis Pełnomocnika ds. SZ)	Zatwierdził pod względem formalnym: KIEROWNIK LABORATORIUM Zakład Higieny Weterynaryjnej Oddział w Koszalinie 05.03.2024  mgr Aleksandra Konec (data i podpis Kierownika Laboratorium)
--	--	--

Niniejszy dokument jest szczegółowym wykazem akredytowanych działań wskazanych w Zakresie Akredytacji nr AB 546, w którym określono obszary działalności, co do których potwierdzono zakres elastyczny.