

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda
1	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Gęstwa drożdżowa, Wystłoziny z brzeczeki, Suplementy diety, Wyroby garmazeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym
2	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Napoje bezalkoholowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)
3	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne, Wyroby garmazeryjne, Gęstwa drożdżowa, Wystłoziny z brzeczeki, Wyroby cukiernicze Mleko i produkty mleczne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Salmonella spp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym
4	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Wyroby cukiernicze, Suplementy diety Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym
5	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej
6	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, wyroby garmazeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)
7	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, wyroby garmazeryjne Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym
8	Żywność o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba drożdży i pleśni Część 1: Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)
9	Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba drożdży i pleśni Część 2: Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)
10	Piwo filtrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach tlenowych Metoda filtracji membranowej
11	Piwo filtrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach beztlenowych Metoda filtracji membranowej
12	Piwo filtrowane	Liczba bakterii psujących piwo Metoda filtracji membranowej
13	Piwo filtrowane	Liczba drożdży dzikich Metoda filtracji membranowej

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda
14	Piwo niefiltrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach tlenowych Metoda płytkowa
15	Piwo niefiltrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa
16	Piwo niefiltrowane	Liczba bakterii psujących piwo Metoda płytkowa
17	Piwo niefiltrowane	Liczba drożdży dzikich Metoda płytkowa
18	Przetwory owocowe (soki, zagęszczone soki, przeciery o pH<4,3)	Całkowita liczba drobnoustrojów potencjalnie psujących przetwory owocowe Metoda płytkowa (posiew wgłębny)
19	Przetwory mleczne, odżywki dla niemowląt, suplementy diety, kultury starterowe, soki Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba przypuszczalnych <i>Bifidobacterium spp.</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)
20	Suplementy diety ,preparaty bakterii Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba <i>Lactobacillus spp.</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) z potwierdzeniem MALDI-TOF MS
21	Suplementy diety, preparaty drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>boulardii</i> Dla pozostałych produktów NA	Liczba <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) z potwierdzeniem MALDI-TOF MS
22	Pasze	Wykrywanie i oznaczanie liczby <i>Enterococcus (E. faecium) spp.</i>
23	Produkty filtrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) Metoda filtracji membranowej – procedura B
24	Produkty filtrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) wytwarzających gwajakol Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym – procedura B
25	Produkty filtrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus spp.</i>) Metoda hodowlana - procedura C

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda
26	Produkty filtrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) wytwarzających gwajakol Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym - procedura C
27	Produkty niefiltrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) – procedura A
28	Produkty niefiltrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) wytwarzających gwajakol Metoda płytkowa (posiew wgłębnny z potwierdzeniem biochemicznym) – procedura A
29	Produkty niefiltrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda hodowlana - procedura C
30	Produkty niefiltrowane / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) wytwarzających gwajakol Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym - procedura C
31	Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas	Liczba drożdży osmotolerancyjnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)
32	Zagęszczone soki owocowe, syropy, melas Dla pozostałych produktów metoda nieakredytowana	Liczba drożdży osmofilnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)
33	Szczepy drobnoustrojów wyizolowane z żywności i ze środowiska produkcji i obrotu	Identyfikacja gatunków metodami molekularnymi
34	Izolacja szczepów do identyfikacji	Metoda płytkowa
35	Szczepy	Preparat mikroskopowy + zdjęcie szczepu w obrazie mikroskopowym
36	Szczepy	Zdjęcie szczepu na posianej szalce Petriego
37	Żywność	Ciało obce – preparat mikroskopowy

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda
38	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Obecność i liczba bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
39	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych Metoda hodowlana
40	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Obecność bakterii octowych Metoda hodowlana
41	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Przetwory dla dzieci, Konserwy	Liczba bakterii octowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
42	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Drożdże odporne na konserwanty Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
43	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Liczba pleśni ciepłoopornych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
44	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Liczba tlenowych bakterii mezofilnych przetrwalnikujących np. <i>Bacillus spp.</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
45	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Bakterie beztlenowe mezofilne przetrwalnikujące Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
46	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne	Liczba tlenowych bakterii termofilnych przetrwalnikujących powodujących zepsucie „kwaśno płaskie” (<i>Bacillus coagulans</i>) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
47	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne	Liczba tlenowych bakterii termofilnych przetrwalnikujących <i>Bacillus stearothermophilus</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
48	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne	Liczba beztlenowych bakterii termofilnych przetrwalnikujących <i>Clostridium thermosaccharolyticum</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
49	Konserwy owocowo-warzywne	Sterylność przetworów owocowo-warzywnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
50	Napoje bezalkoholowe, piwo	Liczba bakterii z grupy coli i <i>E. coli</i> Metoda filtracji membranowej
51	Napoje bezalkoholowe, piwo	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda filtracji membranowej
52	Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i>
53	Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temperaturze 37°C
54	Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temp. 20-22°C

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda
55	Jogurty, lody jogurtowe	Liczba charakterystycznych drobnoustrojów (<i>Lactobacillus delbrücki subsp. bulgaricus</i> i <i>Streptococcus thermophilus</i>) w temperaturze 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
56	Przetwory mleczne, odżywki dla niemowląt, suplementy diety, Kultury starterowe, soki	Liczba przypuszczalnych <i>Lactobacillus acidophilus</i> w temperaturze 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)
57	Wszystkie środki spożywcze	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)
58	Wszystkie środki spożywcze	Obecność przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym
59	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Clostridium spp.</i> redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
60	Wszystkie środki spożywcze	Liczba przetrwalników <i>Clostridium spp.</i> redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) po pasteryzacji w 80°C przez 10 min
61	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Clostridium spp.</i> i przetrwalników <i>Clostridium spp.</i> redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) i posiew po pasteryzacji w 80°C przez 10 min
62	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Z potwierdzeniem gatunku metodą MALDI TOF- MS
63	Wszystkie środki spożywcze	Liczba potwierdzonych przetrwalników <i>Clostridium perfringens</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) po pasteryzacji w 80°C przez 10 min Z potwierdzeniem gatunku metodą MALDI TOF- MS
64	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> i potwierdzonych przetrwalników <i>Clostridium perfringens</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny i posiew po pasteryzacji w 80°C przez 10 min) Z potwierdzeniem gatunku metodą MALDI TOF- MS
65	Wszystkie środki spożywcze	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana
66	Wszystkie środki spożywcze	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
67	Wszystkie środki spożywcze	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> w temperaturze 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
68	Wszystkie środki spożywcze	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)
69	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda
70	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda
71	Mąki i produkty zbożowe	Liczba <i>Bacillus subtilis</i> : badanie obejmuje oznaczenie liczby tlenowych bakterii przetrwalnikujących amylolitycznych oraz identyfikację gatunku <i>Bacillus subtilis</i> metoda MALDI TOF-MS
72	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Ogólna liczba bakterii mezofilnych Metoda filtracji membranowej
73	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba bakterii tworzących śluzu Metoda filtracji membranowej
74	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba drożdży i pleśni Metoda filtracji membranowej
75	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba termofilnych bakterii kwasolubnych (TAB) Metoda filtracji membranowej
76	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Obecność termofilnych bakterii kwasolubnych produkujących gwajakol (GP-TAB) Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym
77	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba przetrwalnikujących bakterii termofilnych tlenowych Metoda płytkowa lub filtracji membranowej
78	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba przetrwalnikujących bakterii mezofilnych Metoda płytkowa (posiew wgłębny
79	Konopie	Ogólna liczba drożdży i pleśni (TYMC) Metoda płytkowa, (posiew powierzchniowy)
80	Konopie	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych (TAMC) Metoda płytkowa, (posiew powierzchniowy)

L.p.	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
1	PN-ISO 7251:2006	A
2	PN-ISO 4833-1:2013-12 + A1:2022-06	A
3	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09	A
4	PN-EN ISO 6888 3:2004 +AC:2005	NA
5	PN-A-75052/03:1990 wycofana	A
6	PN-ISO 15214:2002	A
7	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
8	PN-ISO 21527-1:2009 wycofana	A
9	PN-ISO 21527-2:2009 wycofana	A
10	PB-ZM/PBJM 01, wyd. 3 z 29.05.2024	A
11	PB-ZM/PBJM 01, wyd. 3 z 29.05.2024	A
12	PB-ZM/PBJM 02, wyd. 2 z 31.01.2025	NA
13	PB-ZM/PBJM 05, wyd. 2 z 28.03.2024	NA

L.p.	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
14	PB-ZM/PBJM 03, wyd. 3 z 29.05.2024	A
15	PB-ZM/PBJM 03, wyd. 3 z 29.05.2024	A
16	PB-ZM/PBJM 04, wyd.2 z 03.01.2025	NA
17	PB-ZM/PBJM 05, wyd. 2 z 28.03.2024	NA
18	IFU No. 2, April 1996 wycofana	A
19	PN ISO 29981:2012	A
20	PN-EN 15787:2022-04 PB-ZM/KKP 01 wyd.1 z 10.01.2022	A
21	PN-EN 15789:2022-04 PB-ZM/KKP 01 wyd.1 z 10.01.2022	A
22	PN-EN 15788:2009	NA
23	IFU Method No. 12 (2019)	A
24	IFU Method No. 12 (2019)	A
25	IFU Method No. 12 (2019)	A

L.p.	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
26	IFU Method No. 12 (2019)	A
27	IFU Method No. 12 (2019)	NA
28	IFU Method No. 12 (2019)	NA
29	IFU Method No. 12 (2019)	A
30	IFU Method No. 12 (2019)	A
31	IFU No. 3 II, April 1996	NA
32	IFU No. 3 II, April 1996	A
33	PCR	NN
34	Procedura własna	NN
35	Procedura własna	NN
36	Procedura własna	NN
37	Procedura własna	NN

L.p.	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
38	PN-A-75052/09:1990 wycofana	NA
39	PN-A-75052/10:1990 wycofana	NA
40	PN-A-75052/15:1990 wycofana	NA
41	Metoda własna Pożywka GVC lub podłoże octowe 30st C, 72+/-3 h	NA
42	IFU No. 3, D-III A. April 1996	
43	IFU No. 4 III, April 1996	NA
44	IFU No. 6, D-I A. April 1996	NA
45	IFU No. 6, D-II A. April 1996	NA
46	IFU No. 6, D-III A. April 1996	NA
47	IFU No. 6 D-IV, April 1996	NA
48	IFU No. 6 D-V, April 1996	NA
49	IFU No. 7, April 1996 Metoda własna	NA
50	PB-ZM/PBJM 15, wyd. 1 z 03.01.2018	NA
51	PN-ISO 15214:2002 Modyfikacja – filtracja membranowa	NA
52	PN-A-79033:1985 pkt. 3.23 wycofana	NA
53	PN-85/A-79033 pkt. 3.22 wycofana	NA
54	PN-85/A-79033 pkt. 3.22 wycofana	NA

L.p.	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
55	PN-ISO 7889:2007 + Ap1:2007	NA
56	PN-ISO 20128:2012	NA
57	PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09	NA
58	PN-EN ISO 21871:2007	NA
59	PN-EN ISO 15213-1:2023	NA
60	PN-EN ISO 15213-1:2023	NA
61	PN-EN ISO 15213-1:2023	NA
62	PN-EN ISO 15213-1:2023	NA
63	PN-EN ISO 15213-1:2023	NA
64	PN-EN ISO 15213-1:2023	NA
65	PN-ISO 4831:2007	NA
66	PN-ISO 4832:2007	NA
67	PN-ISO 16649-2:2004	NA
68	PN-EN ISO 6888-2:2001	NA
69	PN-EN ISO 21528-2:2017	NA

L.p.	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
70	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	NA

L.p.	Dokumenty odniesienia	Działalność laboratoryjna: A - akredytowana, NA-nie akredytowana, spełniająca wymagania PN-EN ISO/IEC 17025, NN-nieakredytowana i nie spełniająca wymagań PN-EN ISO/IEC 17025
71	PN-A-74134/4:1998 wycofana + PB-ZM/KKP 01 wyd.1 z 10.01.2022	NA
72	ICUMSA GS2/3-41 (2011)	A
73	ICUMSA GS2/3-45 (2017)	A
74	ICUMSA GS2/3-47 (2015)	A
75	ICUMSA GS2/3-50 (2017)	A
76	ICUMSA GS2/3-50 (2017)	A
77	ICUMSA GS 2/3-49 (1998)	NA
78	PN-91/A- 74855/12 Wycofana	NA
79	Farmakopea Polska - wydanie XIII 2023, p. 2.6.12	A
80	Farmakopea Polska - wydanie XIII 2023, p. 2.6.12	A