

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	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	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Gęstwa drożdżowa, Wysłodziny z brzołki, Suplementy diety, Wyroby garmazeryjne Dla pozostałych produktów NA	Obecnořć przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006	A
2	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Napoje bezalkoholowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne Dla pozostałych produktów NA	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4833-1:2013-12 + A1:2022-06	A
3	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Suplementy diety, Przetwory jajeczne, Wyroby garmazeryjne, Gęstwa drożdżowa, Wysłodziny z brzołki, Wyroby cukiernicze Mleko i produkty mleczne Dla pozostałych produktów NA	Obecnořć <i>Salmonella spp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09	A
4	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, Zboża i przetwory zbożowe, Wyroby cukiernicze, Suplementy diety Dla pozostałych produktów NA	Obecnořć gronkowców koagulazo- dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888 3:2004 +AC:2005	NN
5	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, wyroby garmazeryjne Dla pozostałych produktów NA	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 15214:2002	A
6	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno- mięsne	Trwałość konserw metodą próby termostatowej	PN-A-75052/03:1990 wycofana bez zastępienia	A
7	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne, wyroby garmazeryjne, wyroby cukiernicze Dla pozostałych produktów NA	Obecnořć <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	A
8	Żywnořć o aktywnořci wody wyřszej niŹ 0,95	Liczba drożdży i pleśni (Usunęłam „Część:1) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009 wycofana	A

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	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
9	Żywność o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba drożdży i pleśni (Usunęłam „Część:2)Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009 wycofana	A
10	Piwo filtrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 01, wyd. 3 z 29.05.2024	A
11	Piwo filtrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów beztlenowych Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 01, wyd. 3 z 29.05.2024	A
12	Piwo filtrowane	Liczba bakterii psujących piwo Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 02, wyd. 2 z 31.01.2025	NA
13	Piwo filtrowane	Liczba drożdży dzikich Metoda filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 05, wyd. 2 z 28.03.2024	NA
14	Piwo niefiltrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-ZM/PBJM 03, wyd. 3 z 29.05.2024	A
15	Piwo niefiltrowane	Ogólna liczba drobnoustrojów beztlenowych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-ZM/PBJM 03, wyd. 3 z 29.05.2024	A
16	Piwo niefiltrowane	Liczba bakterii psujących piwo Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-ZM/PBJM 04, wyd.2 z 03.01.2025	NA
17	Piwo niefiltrowane	Liczba drożdży dzikich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PB-ZM/PBJM 05, wyd. 2 z 28.03.2024	NA
18	Przetwory owocowe (soki, zagęszczone soki, przeciery o pH<4,3)	Całkowita liczba drobnoustrojów potencjalnie psujących przetwory owocowe Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	IFU No. 2, April 1996 wycofana z zastąpieniem	A
19	Przetwory mleczne, odżywki dla niemowląt, suplementy diety, kultury starterowe, soki Dla pozostałych produktów NA	Liczba przypuszczalnych bifidobakterii Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN ISO 29981:2012	A

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	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
20	Suplementy diety ,preparaty bakterii Dla pozostałych produktów NA	Liczba <i>Lactobacillus</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) z potwierdzeniem MALDI-TOF MS	PN-EN 15787:2022-04 PB-ZM/KKP 01 wyd.1 z 10.01.2022	A
21	Suplementy diety, preparaty drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>Boulardii</i> (kursywa) Dla pozostałych produktów NA	Liczba <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) z potwierdzeniem MALDI-TOF MS	PN-EN 15789:2022-04 PB-ZM/KKP 01 wyd.1 z 10.01.2022	A
22	Żywność	Wykrywanie i oznaczanie liczby <i>Enterococcus</i> (<i>E. faecium</i>) spp.	PN-EN 15788:2009	NN
23	Produkty filtrowalne / 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 NA	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda filtracji membranowej – procedura B	IFU Method of Analysis No. 12 (2019)	A
24	Produkty filtrowalne / 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 filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym – procedura B	IFU Method of Analysis No. 12 (2019)	A
25	Produkty filtrowalne / 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 NA	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda hodowlana - procedura C	IFU Method of Analysis No. 12 (2019)	A

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	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	Produkty filtrowalne / Produkty dla których możliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczane soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów NA	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) wytwarzających gwajakol Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym - procedura C	IFU Method of Analysis No. 12 (2019)	A
27	Produkty niefiltrowalne / Produkty dla których niemożliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczane soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów NA	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda płytkowa (posiew wgłębny) – procedura A	IFU Method of Analysis No. 12 (2019)	NN
28	Produkty niefiltrowalne / Produkty dla których niemożliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczane soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów NA	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) wytwarzających gwajakol Metoda płytkowa (posiew wgłębny z potwierdzeniem biochemicznym) – procedura A	IFU Method of Analysis No. 12 (2019)	NN
29	Produkty niefiltrowalne / Produkty dla których niemożliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczane soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów NA	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda hodowlana - procedura C	IFU Method of Analysis No. 12 (2019)	A

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	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
30	Produkty niefiltrowalne / Produkty dla których niemożliwe jest zastosowanie filtracji membranowej, w tym: zagęszczane soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje, surowce do produkcji napojów i soków (w tym cukier) Dla pozostałych produktów NA	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących (<i>Alicyclobacillus</i> spp.) wytwarzających gwałajakol Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym - procedura C	IFU Method of Analysis No. 12 (2019)	A
31	Zagęszczane soki owocowe, syropy, melas	Liczba drożdży osmotolerancyjnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU No. 3 II, April 1996	NN
32	Zagęszczane soki owocowe, syropy, melas Dla pozostałych produktów NA	Liczba drożdży osmoofilnych Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	IFU No. 3 II, April 1996	A
33	Konopie	Ogólna liczba drożdży i pleśni (TYMC) Metoda płytkowa, (posiew powierzchniowy)	Farmakopea Polska - wydanie XIII 2023, p. 2.6.12	A
34	Konopie	Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych tlenowych (TAMC) Metoda płytkowa, (posiew powierzchniowy)	Farmakopea Polska - wydanie XIII 2023, p. 2.6.12	A
35	Szczepy drobnoustrojów wyizolowane z żywności i ze środowiska produkcji i obrotu	Identyfikacja gatunków metodami molekularnymi	PCR - procedura własna	NN
36	Izolacja szczepów do identyfikacji	Metoda płytkowa	Procedura własna	NN
37	Szczepy	Preparat mikroskopowy + zdjęcie szczepu w obrazie mikroskopowym	Procedura własna	NN
38	Szczepy	Zdjęcie szczepu na posianej szalce Petriego	Procedura własna	NN
39	Żywność	Ciało obce – preparat mikroskopowy	Procedura własna	NN
40	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Obecność i liczba bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i> (kursywa) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-A-75052/09:1990 wycofana bez zastąpienia	NN
41	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne,	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych Metoda hodowlana	PN-A-75052/10:1990 wycofana bez zastąpienia	NN
42	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne,	Obecność bakterii octowych Metoda hodowlana	PN-A-75052/15:1990 wycofana bez zastąpienia	NN

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	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
43	Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne,	Liczba bakterii octowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Metoda własna Pożywka GVC lub podłoże octowe 30st C, 72+/-3 h	NN
44	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Liczba pleśni ciepłoopornych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU No. 4 III, April 1996	NN
45	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Liczba tlenowych bakterii mezofilnych przetrwalnikujących (<i>Bacillus</i> spp.) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU No. 6, D-I A. April 1996	NA
46	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne	Bakterie beztlenowe mezofilne przetrwalnikujące Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU No. 6, D-II A. April 1996	NN
47	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)	IFU No. 6, D-III A. April 1996	NA
48	Owoce, warzywa i przetwory owocowe, warzywne i warzywno mięsne	Liczba tlenowych bakterii termofilnych przetrwalnikujących (m.in. <i>Bacillus stearothermophilus</i>) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU No. 6 D-IV, April 1996	NA
49	Konserwy owocowo-warzywne	Sterylność przetworów owocowo-warzwnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	IFU No. 7, April 1996 Metoda własna	NN
50	Napoje bezalkoholowe, piwo	Liczba bakterii z grupy coli i <i>E. coli</i> metodą filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 15, wyd. 1 z 03.01.2018	NA
51	Napoje bezalkoholowe, piwo	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej metodą filtracji membranowej	PB-ZM/PBJM 17 wyd. 1 z 04.01.2018 r.	NN
52	Napoje bezalkoholowe	Obecność bakterii rodzaju <i>Leuconostoc</i>	PN-A-79033:1985 p. 3.23 wycofana bez zastąpienia	NN
53	Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temperaturze 37°C	PN-85/A-79033 pkt. 3.22 wycofana bez zastąpienia	NA
54	Napoje bezalkoholowe	Liczba bakterii w temp. 20-22°C	PN-85/A-79033 pkt. 3.22 wycofana bez zastąpienia	NA

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	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	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)	PN-ISO 7889:2007 + Ap1:2007	NN
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)	PN-ISO 20128:2012	NN
57	Wszystkie środki spożywcze	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09	NA
58	Wszystkie środki spożywcze	Obecność przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21871:2007	NN
59	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Clostridium spp</i> (kursywa) redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-2:2024	NN
60	Wszystkie środki spożywcze	Liczba przetrwalników <i>Clostridium spp.</i> (kursywa) redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) po pasteryzacji w 80°C przez 10 min	PN-EN ISO 15213-2:2024	NN
61	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Clostridium spp.</i> (kursywa) i przetrwalników <i>Clostridium spp.</i> (kursywa) redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) i posiew po pasteryzacji w 80°C przez 10 min	PN-EN ISO 15213-2:2024	NN
62	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> (kursywa) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) Z potwierdzeniem gatunku metodą MALDI TOF- MS	PN-EN ISO 15213-2:2024	NN

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	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
63	Wszystkie środki spożywcze	Liczba przetrwalników <i>Clostridium perfringens</i> (kursywa) Metoda płytkowa (posiew wgłębny) po pasteryzacji w 80°C przez 10 min Z potwierdzeniem gatunku metodą MALDI TOF- MS	PN-EN ISO 15213-2:2024	NN
64	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Clostridium perfringens</i> (kursywa) i przetrwalników <i>Clostridium perfringens</i> (kursywa) Metoda płytkowa (posiew wgłębny i posiew po pasteryzacji w 80°C przez 10 min) Z potwierdzeniem gatunku metodą MALDI TOF- MS	PN-EN ISO 15213-2:2024	NN
65	Wszystkie środki spożywcze	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana	PN-ISO 4831:2007	NA
66	Wszystkie środki spożywcze	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007	NA
67	Wszystkie środki spożywcze	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> metodą płytkową w 44°C (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004	NA
68	Wszystkie środki spożywcze	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03	NA
69	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 21528-2:2017	NA
70	Wszystkie środki spożywcze	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	NA

L.p.	Przedmiot badań	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	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	Mąki i produkty zbożowe	Liczba <i>Bacillus subtilis</i> : badanie obejmuje oznaczenie liczby tlenowych bakterii przetrwalnikujących amyloリティcznych oraz identyfikację gatunku <i>Bacillus subtilis</i> metodą MALDI TOF-MS	PN-A-74134/4:1998 wycofana + PB-ZM/KKP 01 wyd.1 z 10.01.2022	NN
72	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Ogólna liczba bakterii mezofilnych Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-41 (2011)	A
73	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba bakterii tworzących śluzę Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-45 (2017)	A
74	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba drożdży i pleśni Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-47 (2015)	A
75	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba termofilnych bakterii kwasolubnych (TAB) Metoda filtracji membranowej	ICUMSA GS2/3-50 (2017)	A
76	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Obecność termofilnych bakterii kwasolubnych produkujących gwajakol (GP-TAB) Metoda filtracji membranowej z potwierdzeniem biochemicznym	ICUMSA GS2/3-50 (2017)	A
77	Cukier, półprodukty w procesie produkcji cukru	Liczba przetrwalnikujących bakterii termofilnych tlenowych Metoda płytkowa lub filtracji membranowej	ICUMSA GS 2/3-49 (1998)	NA