

**Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie**  
**Dział Laboratoryjny**

**Oddział Laboratoryjny Badania Żywności**

<b>Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków</b>	Numer wydania	9
	Data wydania	31.12.2024
	Data obowiązywania	31.12.2024
	Strona / Stron	1 / 5

<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/ badane cechy / metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<b>Obecność drobnoustrojów w żywności</b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</b>		
Kawa, kakao, herbata Koncentraty spożywcze Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Owoce i przetwory owocowe Warzywa i przetwory warzywne Ryby, owoce morza i ich przetwory Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Zioła i przyprawy Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne Jaja i produkty jajeczne Ziarna roślin oleistych	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09
<b>Obecność drobnoustrojów w żywności i kosmetykach</b> <b>Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</b>		
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Mleko i przetwory mleczne Koncentraty spożywcze Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne i kulinarne Ryby, owoce morza i ich przetwory	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność Cronobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22964:2017-06
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
Kosmetyki	Obecność Staphylococcus aureus Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22718:2016-01 +A1:2023-01

**Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie**  
**Dział Laboratoryjny**

**Oddział Laboratoryjny Badania Żywności**

<b>Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków</b>	Numer wydania	9
	Data wydania	31.12.2024
	Data obowiązywania	31.12.2024
	Strona / Stron	2 / 5

Kosmetyki	Obecność <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22717:2016-01 +A1:2023-03
Kosmetyki	Obecność <i>Candida albicans</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 18416:2016-01 +A1:2023-03
Kosmetyki	Obecność <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21150:2016-01 +A1:2023-03

**Liczba drobnoustrojów w żywności**  
**Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)**

Mięso i przetwory mięsne Zboża i przetwory zbożowe Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa i przetwory warzywne Owoce i przetwory owocowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne Suplementy diety Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Kawa, herbata Grzyby suszone Zioła i przyprawy Koncentraty spożywcze Napoje niegazowane	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07
Mleko i przetwory mleczne Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne i kulinarne Zboża i przetwory zbożowe Ryby i przetwory rybne Owoce i przetwory owocowe Warzywa i przetwory warzywne Zioła i przyprawy Kawa, kakao, herbata Grzyby suszone Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Liczba gronkowców koagulazo - dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 +A1:2024-02

**Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie**  
**Dział Laboratoryjny**

**Oddział Laboratoryjny Badania Żywności**

<b>Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków</b>	Numer wydania	9
	Data wydania	31.12.2024
	Data obowiązywania	31.12.2024
	Strona / Stron	3 / 5

<p>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Ryby, owoce morza i ich przetwory Mięso i przetwory mięsne Warzywa i przetwory warzywne Owoce i przetwory owocowe Kawa, kakao, herbata Zioła i przyprawy Grzyby suszone Koncentraty spożywcze Suplementy diety Napoje niegazowane</p>	<p>Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09</p>
<p>Środki spożywcze o aktywności wody wyższej niż 0,95: Napoje niegazowane Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby, owoce morza i ich przetwory Warzywa i przetwory warzywne Owoce i przetwory owocowe Suplementy diety</p>	<p>Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>PN-ISO 21527-1:2009 (wycofana bez zastąpienia)</p>
<p>Środki spożywcze o aktywności wody niższej lub równej 0,95: Przetwory owocowe Zioła i przyprawy Owoce suszone Zboża i przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Mleko w proszku Kawa instant, kakao, herbata Suplementy diety w proszku Koncentraty spożywcze Syrupy Tłuszcze zwierzęce i roślinne Grzyby suszone Orzechy włoskie</p>	<p>Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>PN-ISO 21527-2:2009 (wycofana bez zastąpienia)</p>
<p>Środki spożywcze o aktywności wody niższej lub równej 0,95: Przetwory owocowe Zioła i przyprawy Owoce suszone Zboża i przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</p>	<p>Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>PN-ISO 21527-2:2009 (wycofana bez zastąpienia)</p>

**Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie**  
**Dział Laboratoryjny**

**Oddział Laboratoryjny Badania Żywności**

<b>Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków</b>	Numer wydania	9
	Data wydania	31.12.2024
	Data obowiązywania	31.12.2024
	Strona / Stron	4 / 5

Mleko w proszku Kawa instant, kakao, herbata Suplementy diety w proszku Koncentraty spożywcze Syropy Tłuszcze zwierzęce i roślinne Grzyby suszone Orzechy włoskie		
--	--	--

**Liczba drobnoustrojów w żywności i kosmetykach**  
**Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)**

Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Tłuszcze zwierzęce i roślinne Warzywa i przetwory warzywne Suplementy diety Zboża i przetwory zbożowe Napoje niegazowane Koncentraty spożywcze Kawa, herbata Zioła i przyprawy Grzyby suszone Wyroby garmażeryjne i kulinarne Owoce i przetwory owocowe Ryby, owoce morza i ich przetwory Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Liczba $\beta$ -glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004
Mleko i przetwory mleczne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Zboża i przetwory zbożowe Mięso i przetwory mięsne Owoce i przetwory owocowe Ryby i przetwory rybne Warzywa i przetwory warzywne Kakao, kawa Napoje niegazowane Koncentraty spożywcze Suplementy diety Zioła i przyprawy Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Mleko i przetwory mleczne Napoje niegazowane Zioła i przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Mięso i przetwory mięsne	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013 -12 + Ap1:2016-11+ A1:2022-06

**Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie**  
**Dział Laboratoryjny**

**Oddział Laboratoryjny Badania Żywności**

<b>Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków</b>	Numer wydania	9
	Data wydania	31.12.2024
	Data obowiązywania	31.12.2024
	Strona / Stron	5 / 5

Kakao, herbata Tłuszcze zwierzęce i roślinne Wyroby garmażeryjne i kulinarne Koncentraty spożywcze Wiórki kokosowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa i przetwory warzywne		
Mleko i przetwory mleczne Napoje niegazowane Warzywa i przetwory warzywne Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne i kulinarne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Ryby, owoce morza i ich przetwory Zioła i przyprawy Koncentraty spożywcze Tłuszcze zwierzęce i roślinne Kakao, herbata Wiórki kokosowe	Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007
Kosmetyki	Liczba mezofilnych bakterii tlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21149:2017-07 +A1:2023-01
Kosmetyki	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 16212:2017-08 +A1:2023-01
<b>Obecność enterotoksyn gronkowcowych w żywności</b> <b>Metoda enzymoimmunofluorescencyjna ELFA (VIDAS)</b>		
Mięso i przetwory mięsne Sery dojrzewające Wyroby garmażeryjne i kulinarne Mleko w proszku	Obecność enterotoksyn gronkowcowych Metoda enzymoimmunofluorescencyjna ELFA (VIDAS)	PB-LMZ-04 wydanie nr 3 z dnia 17.02.2023 r. na podstawie instrukcji producenta VIDAS Staph enterotoxin

	Sporządził	Sprawdził	Zatwierdził
Imię i nazwisko Stanowisko/Funkcja Akceptacja/ podpis elektroniczny	mgr Magdalena Jędras Starszy asystent  mgr Joanna Ostrowska- Kolasa Młodszy asystent	mgr Marta Tytko Kierownik Oddziału Laboratoryjnego Badań Żywności  mgr inż. Joanna Król Główny Specjalista do Spraw Systemu Jakości w Laboratorium	mgr inż. Marta Zielińska Kierownik Działu Laboratoryjnego