

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie
Dział Laboratoryjny

Oddział Laboratoryjny Badania Żywności

Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków	Numer wydania	8
	Data wydania	05.04.2024
	Data obowiązywania	05.04.2024
	Strona / Stron	1 / 5

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/ badane cechy / metoda	Dokumenty odniesienia
Obecność drobnoustrojów w żywności Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym		
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
Obecność drobnoustrojów w żywności i kosmetykach Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym		
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
Kosmetyki	Obecność Staphylococcus aureus Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22718:2016-01+A1:2023-01
Kosmetyki	Obecność Pseudomonas aeruginosa Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 22717:2016-01+A1:2023-03
Kosmetyki	Obecność Candida albicans Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 18416:2016-01+A1:2023-03
Kosmetyki	Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 21150:2016-01+A1:2023-03

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie
Dział Laboratoryjny

Oddział Laboratoryjny Badania Żywności

Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków	Numer wydania	8
	Data wydania	05.04.2024
	Data obowiązywania	05.04.2024
	Strona / Stron	2 / 5

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
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	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005 + A1:2020-09

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie
Dział Laboratoryjny

Oddział Laboratoryjny Badania Żywności

Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków	Numer wydania	8
	Data wydania	05.04.2024
	Data obowiązywania	05.04.2024
	Strona / Stron	3 / 5

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	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009 (wycofana bez zastąpienia)
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	Liczba drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009 (wycofana bez zastąpienia)
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	Liczba pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009 (wycofana bez zastąpienia)

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie
Dział Laboratoryjny

Oddział Laboratoryjny Badania Żywności

Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków	Numer wydania	8
	Data wydania	05.04.2024
	Data obowiązywania	05.04.2024
	Strona / Stron	4 / 5

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 β -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 Kakao, herbata Tłuszcze zwierzęce i roślinne Wyroby garmażeryjne i kulinarne Koncentraty spożywcze Wiórki kokosowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa i przetwory warzywne	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

Lista badań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji nr 3/LZ w obszarze badań mikrobiologicznych żywności i kosmetyków	Numer wydania	8
	Data wydania	05.04.2024
	Data obowiązywania	05.04.2024
	Strona / Stron	5 / 5

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
Obecność enterotoksyn gronkowcowych w żywności Metoda enzymoimmunofluorescencyjna ELFA (VIDAS)		
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	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
Podpis			