

## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 1/LLM wydanie nr 3 z dnia 31.12.2024

Technika real - time RT-PCR

Oddział Badań Mikrobiologicznych			
Lp.	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda	Dokument odniesienia
1	Żywność: - owoce miękkie - warzywa liściaste - warzywa łądługowe - małe - wymazy z owoców i warzyw z powierzchni nieograniczonej szablonem (gruszka, jabłko, cebula, czosnek, pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, cukinia) - woda butelkowana Obiekty z obszaru produkcji żywności: - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność RNA Norowirusów Metoda real-time RT-PCR	PN-EN ISO 15216-2:2019-12
2	Żywność - owoce miękkie - warzywa liściaste - warzywa łądługowe - małe - wymazy z owoców i warzyw z powierzchni nieograniczonej szablonem (gruszka, jabłko, cebula, czosnek, pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, cukinia) - woda butelkowana Obiekty z obszaru produkcji żywności: - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność RNA wirusa zapalenia wątroby typu A Metoda real-time RT-PCR	PN-EN ISO 15216-2:2019-12

Zarządzający		Zatwierdzający	
Monika Huse-Kutowska	31.12.2024 <i>Huse-Kutowska</i>	Joanna Rudnicka - Kucharska	31.12.2024 <i>Rudnicka-Kucharska</i>
..... imię i nazwisko	..... data, podpis	..... imię i nazwisko	..... data, podpis

## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 2/LLM wydanie nr 1 z dnia 20.03.2023

## Technika filtracji membranowej

Oddział Badań Mikrobiologicznych			
Lp.	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda	Dokument odniesienia
1	Woda, woda do spożycia: - woda ciepła użytkowa - woda do spożycia - woda z pływalni - woda z kąpieliska - woda powierzchniowa	Obecność i liczba Legionella sp. Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 11731:2017-08/ Ap1:2019-12
		Obecność i liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
		Obecność i liczba enterokoków (paciorkowców kałowych) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
		Obecność i liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Metoda filtracji membranowej	PB-01/LLM wydanie I z dnia 17.03.2023
		Obecność i liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
		Obecność i liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+ A1: 2017-04
		Obecność i liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10
2	Woda do spożycia: - woda mineralna - woda źródłana - woda stołowa	Obecność i liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001
		Obecność i liczba enterokoków (paciorkowców kałowych) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
		Obecność i liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009
		Obecność i liczba bakterii grupy coli i Escherichia coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+ A1: 2017-04

Zarządzający		Zatwierdzający	
Monika Huse-Kutowska	20.03.2023 <i>Mur-kutowska</i>	Joanna Rudnicka - Kucharska	20.03.2023 <i>Rud-kuch</i>
..... imię i nazwisko	..... data, podpis	..... imię i nazwisko	..... data, podpis

## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 3/LLM wydanie nr 3 z dnia 26.04.2024

1. Technika płytkowa - posiew powierzchniowy

2. Technika płytkowa – posiew wgłębnny

Oddział Badań Mikrobiologicznych			
Technika płytkowa - posiew powierzchniowy			
Lp.	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda	Dokument odniesienia
1	Żywność, produkty rolne : Mięso, podroby i produkty mięsne	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005
	Drób, podroby i produkty drobiarskie, Jaja i produkty jajeczne	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2: 2017-07
	Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Cukier i inne Orzechy, w tym arachidy Warzywa (w tym strączkowe) Owoce Grzyby Drożdże Napoje alkoholowe Napoje bezalkoholowe Tłuszcze roślinne Ziarna roślin oleistych Koncentraty spożywcze Majonezy, musztardy, sosy Zioła, przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Nowa żywność Suplementy diety Sól spożywcza i jej zamienniki	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

Oddział Badań Mikrobiologicznych			
Technika płytkowa – posiew wgłębnny			
Lp.	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda	Dokument odniesienia
2	Żywność, produkty rolne: Mięso, podroby i produkty mięsne	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2: 2017-08
	Drób, podroby i produkty drobiarskie, Jaja i produkty jajeczne	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 3/LLM wydanie nr 3 z dnia 26.04.2024

1. Technika płytkowa - posiew powierzchniowy

2. Technika płytkowa – posiew wgłębny

Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Cukier i inne Orzechy, w tym arachidy Warzywa (w tym strączkowe) Owoce Grzyby Drożdże Napoje alkoholowe Napoje bezalkoholowe Tłuszcze roślinne Ziarna roślin oleistych Koncentraty spożywcze Majonezy, musztardy, sosy Zioła, przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmazeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Nowa żywność Suplementy diety Sól spożywcza i jej zamienniki	Liczba β glukuronidazo-dodatnich E. coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
--	--	---------------------

Zarządzający		Zatwierdzający	
Monika Huse-Kutowska ..... imię i nazwisko	26.04.2024 <i>Mon-Kut</i> ..... data, podpis	Joanna Rudnicka - Kucharska ..... imię i nazwisko	26.04.2024 <i>Joanna Kuch</i> ..... data, podpis

LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO  
NR 4/LLM wydanie nr 4 z dnia 17.06.2024 r.

1. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi
2. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i mikroskopowymi
3. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi

Oddział Badań Mikrobiologicznych			
Lp.	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda	Dokument odniesienia
Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi			
1	Żywność: Mleko i przetwory mleczne	Obecność <i>Enterobacteriaceae</i>	PN-EN ISO 21528-1:2017-08
2	Żywność: Mleko i przetwory mleczne Warzywa Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Drób, podroby i produkty drobiarskie Zioła, przyprawy	Obecność <i>Cronobacter spp.</i>	PN-EN ISO 22964-1:2017-06
Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i mikroskopowymi			
1	Żywność, produkty rolne: Mięso, podroby i produkty mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie, Jaja i produkty jajeczne Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Cukier i inne Orzechy, w tym arachidy Warzywa (w tym strączkowe) Owoce Grzyby Drożdże Napoje alkoholowe Napoje bezalkoholowe Tłuszcze roślinne Ziarna roślin oleistych Koncentraty spożywcze Majonezy, musztardy, sosy Zioła, przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmazeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Nowa żywność Suplementy diety Sól spożywcza i jej zamienniki	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-1: 2017-07
		Obecność bakterii <i>Campylobacter spp.</i>	PN- EN ISO 10272-1:2017-08

## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 4/LLM wydanie nr 4 z dnia 17.06.2024 r.

1. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi

2. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i mikroskopowymi

3. Technika - metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi

2	Obiekty z obszaru produkcji żywności: - z obrotu żywnością, wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem oraz nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-1:2017-07 PN-ISO 18593:2018-08
Metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi			
1	Żywność, produkty rolne: Mięso, podroby i produkty mięsne Drób, podroby i produkty drobiarskie, Jaja i produkty jajeczne Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Cukier i inne Orzechy, w tym arachidy Warzywa (w tym strączkowe) Owoce Grzyby Drożdże Napoje alkoholowe Napoje bezalkoholowe Tłuszcze roślinne Ziarna roślin oleistych Koncentraty spożywcze Majonezy, musztardy, sosy Zioła, przyprawy Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Nowa żywność Suplementy diety Sól spożywcza i jej zamienniki	Obecność <i>Salmonella spp.</i>	PN EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 PB-01/LLD wyd. III z dnia 10.06.2024 r.
2	Obiekty z obszaru produkcji żywności: - z produkcji pierwotnej, z obrotu żywnością, wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem oraz nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Salmonella spp.</i>	PN EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09, PN-ISO 18593:2018-08 PB-01/LLD wyd. III z dnia 10.06.2024 r.

Zarządzający		Zatwierdzający	
Monika Huse-Kutowska	17.06.2024	Michał Radczuk	17.06.2024
imię i nazwisko	data, podpis	imię i nazwisko	data, podpis



wz. KIEROWNIKA DZIAŁU  
Laboratoryjnego  
WSSE w Bydgoszczy

## LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 5/LLM wydanie nr 2 z dnia 19.04.2024

Technika immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA) – z zastosowaniem aparatu Vidas

Oddział Badań Mikrobiologicznych			
Lp.	Przedmiot badań / wyrób	Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda	Dokument odniesienia
1	<p>Żywność:</p> <p>Mięso, podroby i produkty mięsne</p> <p>Drób, podroby i produkty drobiarskie</p> <p>Jaja i produkty jajeczne</p> <p>Ryby, owoce morza i ich przetwory</p> <p>Mleko i przetwory mleczne</p> <p>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</p> <p>Warzywa (w tym strączkowe)</p> <p>Owoce</p> <p>Koncentraty spożywcze</p> <p>Majonezy, musztardy, sosy</p> <p>Zioła, przyprawy</p> <p>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</p> <p>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</p>	<p>Obecność enterotoksyn gronkowcowych</p> <p>Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA) – z zastosowaniem aparatu Vidas</p>	<p>PN-EN ISO 19020:2017-08</p>
2	Szczepy bakteryjne	<p>Obecność enterotoksyn gronkowcowych</p> <p>Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA) – z zastosowaniem aparatu Vidas</p>	<p>PB-04/LLM</p> <p>wydanie I z dnia 17.03.2023</p>

Zarządzający		Zatwierdzający	
Monika Huse-Kutowska	19.04.2024 	Joanna Rudnicka-Kucharska	19.04.2024 
..... imię i nazwisko	..... data, podpis	..... imię i nazwisko	..... data, podpis