



LISTA AKREDYTOWANYCH DZIAŁAŃ PROWADZONYCH W RAMACH ZAKRESU ELASTYCZNEGO

NR 1/LLM wydanie nr 2 z dnia 26.04.2024

Technika real - time RT-PCR

| Oddział Badań Mikrobiologicznych | | | |
|----------------------------------|---|--|---------------------------|
| Lp. | Przedmiot badań / wyrób | Rodzaj działalności / badanie cechy /metoda | Dokument odniesienia |
| 1 | <p>Żywność:</p> <ul style="list-style-type: none"> - owoce miękkie - warzywa liściaste - warzywa łodygowe - małe - wymazy z owoców i warzyw z powierzchni nieograniczonej szablonem (gruszka, jabłko, cebula, czosnek, pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka) <p>Obiekty z obszaru produkcji żywności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem | <p>Obecność RNA Norowirusów</p> <p>Metoda real-time RT-PCR</p> | PN-EN ISO 15216-2:2019-12 |
| 2 | <p>Żywność</p> <ul style="list-style-type: none"> - owoce miękkie - warzywa liściaste - warzywa łodygowe - małe - wymazy z owoców i warzyw z powierzchni nieograniczonej szablonem (gruszka, jabłko, cebula, czosnek, pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka) <p>Obiekty z obszaru produkcji żywności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem | <p>Obecność RNA wirusa zapalenia wątroby typu A</p> <p>Metoda real-time RT-PCR</p> | PN-EN ISO 15216-2:2019-12 |

| Zarządzający | | Zatwierdzający | |
|--------------------------|--|-----------------------------|--|
| Monika Huse-Kutowska | 26.04.2024  | Joanna Rudnicka - Kucharska | 26.04.2024  |
| 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 garmażeryjne 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>Huse-Kutowska</i> data, podpis | Joanna Rudnicka - Kucharska imię i nazwisko | 26.04.2024 <i>J.Rudnicka-Kucharska</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> | Obecność enterotoksyn gronkowcowych Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA) – z zastosowaniem aparatu Vidas | PN-EN ISO 19020:2017-08 |
| 2 | Szczepy bakteryjne | Obecność enterotoksyn gronkowcowych Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA) – z zastosowaniem aparatu Vidas | PB-04/LLM wydanie I z dnia 17.03.2023 |

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