

## Lista

### badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego

Wydanie nr 63 Data wydania 22.03.2024

<b>Laboratorium Pracownia Badania Żywności</b>		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
Surowe mleko i przetwory mleczne Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne Surowe mięso i gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty mięsne Surowy drób i gotowe do ugotowania produkty z drobiu Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty z mięsa drobiowego Jaja i produkty jajeczne (pochodne) Surowe i gotowe do ugotowania ryby i owoce morze nieprzetworzone Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty rybne Świeże produkty rolne i owoce Przetworzone owoce i warzywa Suche zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa Preparaty dla niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków	Obecność pałeczek Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09

<b>Laboratorium Pracownia Badania Żywności</b>		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
<p>Surowe mleko i przetwory mleczne  Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne  Surowe mięso i gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu)  Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty mięsne  Surowy drób i gotowe do ugotowania produkty z drobiu  Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty z mięsa drobiowego  Jaja i produkty jajeczne (pochodne)  Surowe i gotowe do ugotowania ryby i owoce morze nieprzetworzone  Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty rybne  Świeże produkty rolne i owoce  Przetworzone owoce i warzywa  Suche zboża, owoce, orzechy, nasiona i warzywa  Preparaty dla niemowląt i płatki zbożowe dla niemowląt  Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze  Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków</p>	<p>Liczba bakterii <i>Listeria monocytogenes</i>  Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>PN-EN ISO 11290-2:2017-07</p>
<p>Surowe mleko i przetwory mleczne  Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne  Surowy drób i gotowe do ugotowania produkty z drobiu</p>	<p>Liczba gronkowców koagulazododatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) w 37°C  Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>PN-EN ISO 6888-1:2022-03 +  <b>A1:2024-02</b></p>
<p>Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne  Surowe mięso i gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu)  Gotowe do spożycia, gotowe do odgrzania produkty mięsne  Przetworzone owoce i warzywa  Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków</p>	<p>Liczba bakterii <i>Enterobacteriaceae</i> w 37°C  Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-EN ISO 21528-2:2017-08</p>

<b>Laboratorium Pracownia Badania Żywności</b>		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
Świeże produkty rolne i owoce Przetworzone owoce i warzywa Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków	Liczba bakterii β-glukuronidazododatnich Escherichia coli w 44°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 16649-2:2004
Poddane obróbce cieplnej mleko i przetwory mleczne	Liczba bakterii z grupy coli w 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-ISO 4832:2007
Czekolada, wyroby piekarnicze i cukiernicze Żywność wieloskładnikowa lub składniki posiłków	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09
Surowe mięso i gotowe do ugotowania (z wyjątkiem drobiu) Surowy drób i gotowe do ugotowania produkty z drobiu <b>Surowe mleko i przetwory mleczne</b>	Ogólna liczba drobnoustrojów w 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022-06

ZATWIERDZAM

22.02.24

Data i podpis Kierownika Oddziału Laboratoryjnego

**KIEROWNIK**  
**Oddziału Laboratoryjnego**J. Wiśniewska  
**Agnieszka Wiśniewska**