

Wykaz oznaczeń mikrobiologicznych wykonywanych w próbkach żywności

OZNACZENIA AKREDYTOWANE (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02) Certyfikat akredytacji PCA nr AB 537			
Przedmiot badań	Oznaczany parametr	Metoda badawcza	
Mięso i produkty mięsne; Owoce, warzywa i przetwory	Wykrywanie Escherichia coli wytwarzających toksynę Shiga (STEC) w tym identyfikacja serotypów E. coli: O157, O111, O26, O103, O145 oraz O104, O121, O45	ISO/TS 13136:2012 Metoda Real Time PCR	
OZNACZENIA AKREDYTOWANE (spełnione wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02) Certyfikat akredytacji PCA nr AB 537			
Elastyczny zakres akredytacji ^{1) 2) 3)}			
Przedmiot badań	Oznaczany parametr	Metoda badawcza	Zakres lista badań prowadzona w ramach elastycznego zakresu akredytacji
Żywność ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ³⁾	Lista nr 2/HŻL
	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ³⁾	
	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy ³⁾	
	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ³⁾	
Granice elastyczności			
1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań			
2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu / grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej)			
3) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w normach			