

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

| Badane obiekty | Badane cechy i metody badawcze | Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze |
|---|---|--|
| <p>Mięso i produkty mięsne Jaja i przetwory jajeczne Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Cukier Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Oleje ,tłuszcz zwierzęce i roślinne Koncentraty spożywcze Sosy Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Dodatki do żywności Żywność mrożona</p> <p>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem - popłuczyny z opakowań</p> | <p>Obecność <i>Salmonella</i> spp. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi</p> | <p>PN-EN ISO 6579-1:2017-04</p> |
| <p>Świeże mięso drobiowe</p> | <p>Obecność <i>Salmonella Enteritidis</i> i <i>Salmonella Typhimurium</i> Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi</p> | <p>PN-EN ISO 6579-1:2017-04 I-06/PB-01/B edycja 02 obowiązuje od 01.12.2014</p> |
| <p>Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki syropy, itp.) Oleje ,tłuszcz zwierzęce i roślinne Sosy Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Żywność mrożona</p> | <p>Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C lub w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p> | <p>PN-ISO 4832:2007</p> |

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

| Badane obiekty | Badane cechy i metody badawcze | Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze |
|--|--|---|
| <p>Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki, syropy, itp.) Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne Koncentraty spożywcze Sosy Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności Żywność mrożona</p> <p>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem -popłuczyny z opakowań</p> | <p>Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnym)</p> | <p>PN-EN ISO 4833-1:2013-12</p> |
| <p>Mięso i produkty mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Ślodyczne i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne Koncentraty spożywcze Sosy Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Żywność mrożona</p> <p>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem -popłuczyny z opakowań</p> | <p>Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w temp. 35°C lub w temp. 37°C Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi</p> | <p>PN-EN ISO 11290-1:2017-07</p> |

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

| Badane obiekty | Badane cechy i metody badawcze | Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze |
|--|--|---|
| <p>Mięso i produkty mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne Koncentraty spożywcze Sosy Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Żywność mrożona</p> | <p>Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p> | <p>PN-EN ISO 11290-2:2017-07</p> |
| <p>Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Cukier Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Koncentraty spożywcze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Kawa i herbata Kakao i przetwory Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności Żywność mrożona</p> | <p>Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p> <p style="text-align: right;">[N]</p> | <p>PN-ISO 7954:1999</p> <p style="text-align: right;">[W]</p> |
| <p>Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Żywność mrożona</p> | <p>Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w temp.30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p> | <p>PN-EN ISO 7932:2005</p> |

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

| Badane obiekty | Badane cechy i metody badawcze | Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze |
|--|--|---|
| <p>Produkty o aktywności wody wyższej niż 0,95: Mięso i produkty mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki, syropy, itp.) Koncentraty spożywcze Sosy Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Żywność mrożona</p> <p>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem -popłuczyny z opakowań</p> | <p>Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p> | <p>PN-ISO 21527-1:2009</p> |
| <p>Żywność</p> | <p>Liczba drożdży i pleśni w temp. 25°C Metoda posiewu powierzchniowego [N]</p> | <p>PN-ISO 21527-2:2009</p> |
| <p>Mięso i produkty mięsne Jaja i przetwory jajeczne Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Cukier Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki, syropy, itp.) Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne Koncentraty spożywcze Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności Żywność mrożona</p> | <p>Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> w temp. 30°C lub w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p> | <p>PN-EN ISO 21528-2:2017-08</p> |

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

| Badane obiekty | Badane cechy i metody badawcze | Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze |
|--|---|---|
| <p> Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Cukier Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne Koncentraty spożywcze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Dodatki do żywności Żywność mrożona </p> | <p> Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi </p> <p style="text-align: right;">[N]</p> | <p>PN-ISO 7251:2006</p> |
| <p> Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Cukier Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne Koncentraty spożywcze Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Żywność mrożona </p> <p> Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem -popłuczyny z opakowań </p> | <p> Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) </p> | <p>PN-ISO 16649-2:2004</p> |

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

| Badane obiekty | Badane cechy i metody badawcze | Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze |
|---|--|---|
| <p>Mięso i produkty mięsne Ryby i przetwory rybne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Grzyby i przetwory grzybowe Koncentraty spożywcze Sosy Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Żywność mrożona</p> <p>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem -popłuczyny z opakowań</p> | <p>Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w temp. 35°C lub w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p> | <p>PN-EN ISO 6888-1:2001 + A1:2004</p> |
| <p>Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Cukier Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Koncentraty spożywcze Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności</p> | <p>Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> w temp. 30°C lub w temp. 37°C Metoda NPL trzy-probówkowa</p> | <p>PN-EN ISO 21528-1:2017-08</p> |
| <p>Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Cukier Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne Koncentraty spożywcze Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności</p> <p>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem -popłuczyny z opakowań</p> | <p>Obecność <i>Enterobacteriaceae</i> w temp. 30°C lub w temp. 37°C Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi</p> | <p>PN-EN ISO 21528-1:2017-08</p> |

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

| Badane obiekty | Badane cechy i metody badawcze | Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze |
|---|---|---|
| <p>Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Słodycze i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno – mięsne Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki, syropy, itp.) Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe Koncentraty spożywcze Kawa i herbata Kakao i przetwory Wyroby garmażeryjne Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Dodatki do żywności Żywność mrożona</p> <p>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem -popłuczyny z opakowań</p> | <p>Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C lub w temp. 37°C Metoda hodowlana próbówkowa</p> | <p>PN-ISO 4831:2007</p> |
| <p>Żywność</p> | <p>Liczba enterokoków Metoda posiewu powierzchniowego</p> <p style="text-align: right;">[N]</p> | <p>PN-A-86034/10:1993</p> <p style="text-align: right;">[W]</p> |
| <p>Grzyby świeże</p> | <p>Ocena gatunkowa Ocena organoleptyczna</p> <p style="text-align: right;">[N]</p> | <p>PN-A-78509:2007</p> <p style="text-align: right;">[W]</p> |
| <p>Grzyby suszone</p> | <p>Ocena gatunkowa Ocena organoleptyczna Wilgotność</p> <p style="text-align: right;">[N]</p> | <p>PN-A-78509:2007</p> <p style="text-align: right;">[W]</p> |
| <p>Konserwy owocowe, warzywne, warzywno - mięsne i mięsne</p> | <p>Trwałość opakowań hermetycznie zamkniętych</p> <p style="text-align: right;">[N]</p> | <p>w oparciu o normy przedmiotowe</p> |
| <p>Żywność</p> | <p>Ocena organoleptyczna</p> <p style="text-align: right;">[N]</p> | <p>w oparciu o normy przedmiotowe</p> |
| <p>Żywność</p> | <p>Oznaczanie wilgotności</p> <p style="text-align: right;">[N]</p> | <p>w oparciu o normy przedmiotowe</p> |
| <p>Żywność</p> | <p>Ocena oznakowania</p> <p style="text-align: right;">[N]</p> | <p>w oparciu o przepisy prawne</p> |

N - badanie nieakredytowane
W - norma wycofana