

## Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

Badane obiekty	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
<p><b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Jaja i przetwory jajeczne</b>  <b>Ryby i przetwory rybne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>  <b>Cukier</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b>  <b>Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Sosy</b>  <b>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy</b>  <b>Kawa i herbata</b>  <b>Kakao i przetwory</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Suplementy diety</b>  <b>Dodatki do żywności</b>  <b>Żywność mrożona</b></p> <p><b>Pasze dla zwierząt</b></p> <p><b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:</b>                      -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem                      -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem                      - popłuczyny z opakowań</p>	<p>Obecność Salmonella spp.                      Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi</p>	<p>PN-EN ISO 6579:2003+AC:2014-11</p>
<p><b>Świeże mięso drobiowe</b></p>	<p>Obecność Salmonella Enteritidis i Salmonella Typhimurium                      Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi</p>	<p>PN-EN ISO 6579:2003+AC:2014-11 I-06/PB-01/B edycja 02 obowiązuje od 01.12.2014</p>
<p><b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe</b>  <b>Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki, syropy, itp.)</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Kawa i herbata</b>  <b>Kakao i przetwory</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Dodatki do żywności</b>  <b>Żywność mrożona</b></p>	<p>Liczba bakterii z grupy coli                      Metoda NPL trzy-probówkowa</p>	<p>PN-ISO 4831:2007</p>

## Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

Badane obiekty	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
<p><b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b>  <b>Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki syropy, itp.)</b>  <b>Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne</b>  <b>Sosy</b>  <b>Kawa i herbata</b>  <b>Kakao i przetwory</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Żywność mrożona</b></p>	<p>Liczba bakterii z grupy coli                      Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-ISO 4832:2007</p>
<p><b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b>  <b>Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki, syropy, itp.)</b>  <b>Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Sosy</b>  <b>Kawa i herbata</b>  <b>Kakao i przetwory</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Dodatki do żywności</b>  <b>Żywność mrożona</b></p> <p><b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:</b>                      -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem                      -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem                      -popłuczyny z opakowań</p>	<p>Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C                      Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)</p>	<p>PN-EN ISO 4833-1:2013-12</p>

## Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

Badane obiekty	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
<p><b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Ryby i przetwory rybne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b>  <b>Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Sosy</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Żywność mrożona</b></p> <p><b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:</b>                      -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem                      -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem                      -popłuczyny z opakowań</p>	<p>Obecność <i>Listeria monocytogenes</i>                      Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi</p>	<p style="text-align: center;">PN-EN ISO                      11290-1:1999+A1:2005</p>
<p><b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Ryby i przetwory rybne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b>  <b>Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Sosy</b>  <b>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Suplementy diety</b>  <b>Żywność mrożona</b></p>	<p>Liczba <i>Listeria monocytogenes</i>                      Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p style="text-align: center;">PN-EN ISO 11290-2:2000                      +A1:2005 +Ap1:2006+Ap2:2007</p>
<p><b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>  <b>Cukier</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy</b>  <b>Kawa i herbata</b>  <b>Kakao i przetwory</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Dodatki do żywności</b>  <b>Żywność mrożona</b></p>	<p>Liczba drożdży i pleśni                      Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>	<p style="text-align: center;">PN-ISO 7954:1999      <b>[W]</b></p>

## Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

Badane obiekty	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
<p><b>Produkty o aktywności wody wyższej niż 0,95:</b>  <b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Ryby i przetwory rybne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b>  <b>Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki, syropy, itp.)</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Sosy</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Dodatki do żywności</b>  <b>Żywność mrożona</b></p> <p><b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:</b>                      -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><b>Żywność</b>  <b>Pasze dla zwierząt</b>  <b>Próbki środowiskowe</b></p>	<p>Liczba drożdży i pleśni w temp. 25°C                      Metoda posiewu powierzchniowego</p> <p style="text-align: center;"><b>[N]</b></p>	<p>PN-ISO 21527-2:2009</p>
<p><b>Ryby i przetwory rybne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Żywność mrożona</b></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><b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Jaja i przetwory jajeczne</b>  <b>Ryby i przetwory rybne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>  <b>Cukier</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b>  <b>Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki, syropy, itp.)</b>  <b>Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Kawa i herbata</b>  <b>Kakao i przetwory</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Dodatki do żywności</b>  <b>Żywność mrożona</b></p>	<p>Liczba Enterobacteriaceae                      Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>	<p>PN-ISO 21528-2:2005</p>
<p><b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>  <b>Cukier</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b>  <b>Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy</b>  <b>Kawa i herbata</b>  <b>Kakao i przetwory</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Suplementy diety</b>  <b>Dodatki do żywności</b>  <b>Żywność mrożona</b></p>	<p>Liczba przypuszczalnych Escherichia coli                      Metoda NPL trzy-probówkowa</p>	<p>PN-ISO 7251:2006</p>

## Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

Badane obiekty	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
<p> <b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>  <b>Cukier</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b>  <b>Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy</b>  <b>Kawa i herbata</b>  <b>Kakao i przetwory</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Suplementy diety</b>  <b>Dodatki do żywności</b>  <b>Żywność mrożona</b> </p>	<p>                     Obecność przypuszczalnych Escherichia coli                      Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi                 </p>	<p>PN-ISO 7251:2006</p>
<p> <b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Cukier</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b>  <b>Oleje ,tłuszcze zwierzęce i roślinne</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Kawa i herbata</b>  <b>Kakao i przetwory</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Żywność mrożona</b> </p> <p> <b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:</b>                      -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem                      -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem                      -popłuczyny z opakowań                 </p>	<p>                     Liczba <math>\beta</math>-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli w temp.44°C                      Metoda płytkowa (posiew wgłębny)                 </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><b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Ryby i przetwory rybne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Grzyby i przetwory grzybowe</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Sosy</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Żywność mrożona</b></p> <p><b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:</b>                      -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem                      -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem                      -popłuczyny z opakowań</p>	<p>Liczba gronkowców                      koagulazo-dodatnich                      Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)</p>	<p>PN-EN ISO 6888-1:2001                      + A1:2004</p>
<p><b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Cukier</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Kawa i herbata</b>  <b>Kakao i przetwory</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Dodatki do żywności</b></p>	<p>Liczba Enterobacteriaceae                      Metoda NPL trzy-probówkowa</p>	<p>PN-ISO 21528-1:2005</p>
<p><b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Cukier</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno - mięsne</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Kawa i herbata</b>  <b>Kakao i przetwory</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Dodatki do żywności</b></p> <p><b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:</b>                      -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem                      -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem                      -popłuczyny z opakowań</p>	<p>Obecność Enterobacteriaceae                      Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi</p>	<p>PN-ISO 21528-1:2005</p>

## Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

Badane obiekty	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
<p><b>Mięso i produkty mięsne</b>  <b>Mleko i produkty mleczne</b>  <b>Zboża i przetwory zbożowe</b>  <b>Słodycze i wyroby cukiernicze</b>  <b>Owoce i warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno – mięsne</b>  <b>Napoje bezalkoholowe (gazowane , niegazowane, soki, syropy, itp.)</b>  <b>Napoje alkoholowe i wyroby spirytusowe</b>  <b>Koncentraty spożywcze</b>  <b>Kawa i herbata</b>  <b>Kakao i przetwory</b>  <b>Wyroby garmażeryjne</b>  <b>Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>  <b>Dodatki do żywności</b>  <b>Żywność mrożona</b></p> <p><b>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością:</b>                      -wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem                      -wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem                      -popłuczyny z opakowań</p>	<p>Obecność bakterii z grupy coli                      Metoda hodowlana próbówkowa</p>	<p>PN-ISO 4831:2007</p>
<p><b>Mleko i przetwory mleczne w proszku, produkty w proszku dla niemowląt</b></p>	<p>Obecność Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii )                      Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi</p>	<p>PKN-ISO/TS 22964:2008</p>
<p><b>Żywność</b>  <b>Pasze dla zwierząt</b>  <b>Próbki środowiskowe</b></p>	<p>Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)                      Metoda NPL</p> <p style="text-align: right;">[N]</p>	<p>PN-EN ISO 6888-3:2004</p>
<p><b>Żywność</b>  <b>Pasze dla zwierząt</b>  <b>Próbki środowiskowe</b></p>	<p>Liczba Clostridium perfringens                      Metoda posiewu wgłębnego</p> <p style="text-align: right;">[N]</p>	<p>PN-EN ISO 7937:2005</p>
<p><b>Żywność</b>  <b>Pasze dla zwierząt</b>  <b>Próbki środowiskowe</b></p>	<p>Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków)                      Metoda jakościowa</p> <p style="text-align: right;">[N]</p>	<p>PN-EN ISO 6888-3:2004</p>
<p><b>Żywność</b></p>	<p>Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w temp.30°C                      Metoda posiewu wgłębnego</p> <p style="text-align: right;">[N]</p>	<p>PN-ISO 15214:2002</p>
<p><b>Żywność</b></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>



## Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

Badane obiekty	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
<b>Żywność</b>	Liczba bakterii przetrwalnikujących redukujące siarczynę (IV) Metoda posiewu wgłębnego <span style="float: right;">[N]</span>	PN-ISO 15213:2005
<b>Grzyby świeże</b>	Ocena gatunkowa Ocena organoleptyczna <span style="float: right;">[N]</span>	PN-A-78509:2007
<b>Grzyby suszone</b>	Ocena gatunkowa Ocena organoleptyczna Wilgotność <span style="float: right;">[N]</span>	PN-A-78509:2007
<b>Konserwy owocowe , warzywne, warzywno - mięsne i mięsne</b>	Trwałość opakowań hermetycznie zamkniętych <span style="float: right;">[N]</span>	w oparciu o normy przedmiotowe
<b>Żywność</b>	Ocena organoleptyczna <span style="float: right;">[N]</span>	w oparciu o normy przedmiotowe
	Oznaczanie wilgotności <span style="float: right;">[N]</span>	w oparciu o normy przedmiotowe
	Ocena oznakowania <span style="float: right;">[N]</span>	w oparciu o przepisy prawne

**N - badanie nieakredytowane**

**W - norma wycofana**