

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 Próbki środowiskowe</p>	<p>Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda NPL [N]</p>	<p>PN-EN ISO 6888-3:2004</p>
<p>Żywność Próbki środowiskowe</p>	<p>Liczba <i>Clostridium perfringens</i> Metoda posiewu wglębnego [N]</p>	<p>PN-EN ISO 7937:2005</p>
<p>Żywność Próbki środowiskowe</p>	<p>Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda jakościowa [N]</p>	<p>PN-EN ISO 6888-3:2004</p>
<p>Żywność</p>	<p>Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w temp.30°C Metoda posiewu wglębnego [N]</p>	<p>PN-ISO 15214:2002</p>
<p>Żywność</p>	<p>Liczba enterokoków Metoda posiewu powierzchniowego [N]</p>	<p>PN-A-86034/10:1993 [W]</p>

Zakres badań Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku

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

N - badanie nieakredytowane

W - norma wycofana