

## Pracownia: Pracownia Mikrobiologii Spożywczej

### Pasze

Kierunek badania/metoda badawcza	Udokumentowana procedura badawcza	Przedmiot badań
1	2	3
Obecność antybiotyków i innych substancji przeciwbakteryjnych Metoda dyfuzyjna, „5 - płytkowa”	<b>A:</b> PB-MS/07 Edycja 1 z dnia 20.09.2011 r. na podstawie Instrukcji GLW nr GIWlab 800-14/11 z dnia 21 lutego 2011 r.	Woda
Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	<b>A:</b> PN-ISO 21528-2:2005	Karma dla zwierząt
Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	<b>N:</b> PN-EN ISO 6579-1:2017-04	Karma dla zwierząt
Obecność pałeczek Salmonella spp. i Listeria monocytogenes Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA)	<b>A:</b> PB-MS/03 Edycja 3 z dnia 13.06.2017 r. na podstawie instrukcji producenta testów Vidas Salmonella i Vidas Listeria monocytogenes II	Pasze (karma dla zwierząt)

### Żywność, próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością oraz z produkcji pierwotnej

Kierunek badania/metoda badawcza	Udokumentowana procedura badawcza	Przedmiot badań
1	2	3
Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	<b>A:</b> PN-EN ISO 11290-2:2017-07	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne Wyroby cukiernicze Przetwory zbożowe
Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	<b>N:</b> PN-EN ISO 11290-2:2017-07	Przetwory owocowe i warzywne Przyprawy
Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	<b>A:</b> PN-ISO 21528-2:2005	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne Wyroby cukiernicze

		Przetwory zbożowe
Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	<b>A:</b> PN-ISO 21528-2:2005	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością Wycinki z tusz Wymazy z tusz
Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana próbówkowa	<b>N:</b> PN-ISO 21528-1:2005	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne
Liczba Enterobacteriaceae Metoda NPL	<b>N:</b> PN-ISO 21528-1:2005	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne
Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	<b>A:</b> PN-EN ISO 6888-1:2001 +A1:2004	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne Wyroby cukiernicze Przetwory zbożowe
Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana	<b>A:</b> PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne Wyroby cukiernicze Przetwory zbożowe
Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda NPL	<b>N:</b> PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne

		Jaja i przetwory jajeczne
Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	<b>A:</b> PN-EN ISO 11290-1:2017-07	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne Wyroby cukiernicze Przetwory zbożowe
Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	<b>A:</b> PN-EN ISO 11290-1:2017-07	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością
Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	<b>N:</b> PN-EN ISO 11290-1:2017-07	Przetwory owocowe i warzywne Przyprawy
Obecność pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	<b>A:</b> PN-EN ISO 6579-1:2017-04	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne Wyroby cukiernicze Przetwory zbożowe
Obecność pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	<b>A:</b> PN-EN ISO 6579-1:2017-04	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością
Obecność pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	<b>N:</b> PN-EN ISO 6579-1:2017-04	Przetwory owocowe i warzywne Przyprawy
Obecność i identyfikacja pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	<b>A:</b> PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne Wyroby cukiernicze Przetwory zbożowe
Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	<b>A:</b> PN-EN ISO 4833-1:2013-12	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno-mięsne,

		Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne Wyroby cukiernicze Przetwory zbożowe
Ogólna liczba drobnoustrojów temp.30 °C Metoda płytkowa, posiew wgłębny	<b>A:</b> PN-EN ISO 4833-1:2013-12	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością Wycinki z tusz Wymazy z tusz
Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa, posiew wgłębny	<b>A:</b> PN-ISO 4832:2007	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno- mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne
Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana próbkowa	<b>N:</b> PN-ISO 4831:2007	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno- mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne
Liczba bakterii z grupy coli Metoda NPL	<b>N:</b> PN-ISO 4831:2007	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno- mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne
Obecność Escherichia coli Metoda hodowlana	<b>A:</b> PN-ISO 7251:2006	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno- mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne
Liczba Escherichia coli Metoda NPL	<b>N:</b> PN-ISO 7251:2006	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno- mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne

		Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne
Liczba $\beta$ -glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	<b>A:</b> PN-ISO 16649-2:2004	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne Wyroby cukiernicze Przetwory zbożowe
Liczba $\beta$ -glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	<b>N:</b> PN-ISO 16649-2:2004	Przetwory owocowe i warzywne Przyprawy
Liczba <i>Campylobacter</i> spp. Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	<b>A:</b> PN-EN ISO 10272-2:2017-10	Mięso drobiowe
Obecność pałeczek <i>Salmonella</i> spp. i <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA)	<b>A:</b> PB-MS/03 Edycja 3 z dnia 13.06.2017 r. na podstawie instrukcji producenta testów Vidas <i>Salmonella</i> i Vidas <i>Listeria monocytogenes</i> II	Mięso i produkty mięsne, Mleko i produkty mleczne, Przetwory warzywno-mięsne, Ryby i przetwory rybne, Tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Jaja i przetwory jajeczne Wyroby cukiernicze Przetwory zbożowe
Obecność pałeczek <i>Salmonella</i> spp. i <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA)	<b>A:</b> PB-MS/03 Edycja 3 z dnia 13.06.2017r. na podstawie instrukcji producenta testów Vidas <i>Salmonella</i> i Vidas <i>Listeria monocytogenes</i> II	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością
Obecność pałeczek <i>Salmonella</i> spp. i <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA)	<b>N:</b> PB-MS/03 Edycja 3 z dnia 13.06.2017r. na podstawie instrukcji producenta testów Vidas <i>Salmonella</i> i Vidas <i>Listeria monocytogenes</i> II	Przetwory owocowe i warzywne Przyprawy
Liczba drożdży i pleśni w temp. 25°C Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	<b>N:</b> PN-ISO 6611:2007	Mleko i produkty mleczne
Obecność antybiotyków i innych substancji przeciwbakteryjnych Metoda dyfuzyjna, „5 - płytkowa”	<b>A:</b> PB-MS/07 Edycja 1 z dnia 20.09.2011 r. na podstawie Instrukcji GLW nr GIWlab 800-14/11 z dnia 21 lutego 2011 r.	Mięśnie: trzody chlewnej, bydła, drobiu, ryb, królików, koni, owiec, Wątroba drobiowa Nerka: trzody chlewnej, bydła, drobiu, królików, koni, owiec, Jaja

		Woda
Obecność antybiotyków, sulfonamidów i innych substancji przeciwbakteryjnych Metoda dyfuzyjna	<b>A:</b> PB-MS/02 Edycja 2 z dnia 17.07.2009 r. na podstawie instrukcji producenta testu Delvotest SP-NT 100	Mleko Mleko w proszku
Obecność antybiotyków beta-laktamowych, dihydrostreptomycyn, streptomycyn, chloramfenikolu i tetracyklin. Metoda receptorowa	<b>A:</b> PB-MS/08 Edycja 1 z dnia 24.03.2015 r. na podstawie instrukcji producenta testu 4 SENSOR.	Mleko Mleko w proszku
Liczba komórek somatycznych. Metoda mikroskopowa	<b>A:</b> PN-EN ISO 13366-1:2009 + AC:2009 + Ap1:2009	Mleko surowe
Wykonanie próby termostatowej	<b>N:</b> PN-A-82055-5:1994	Konserwy
Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych	<b>N:</b> PN-A-82055-4:1997+Az1:2002	Konserwy
Ogólna liczba drobnoustrojów, liczba Escherichia coli, liczba Enterobacteriaceae Metoda zautomatyzowana NPL	<b>N:</b> PB-MS/09 Edycja 1 z dnia 14.07.2016 r. na podstawie instrukcji producenta testów TEMPO	Mięso i produkty mięsne Wycinki z tusz zwierząt rzeźnych

Literą **A** oznaczono metody akredytowane w zakresie stałym

Literą **N** oznaczono metody nieakredytowane