

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”	A: 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 tem. 37°C Metoda płytkowa, posiew wgłębny	A: PN-ISO 21528-2:2005	Karma dla zwierząt
Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	N: PN-EN ISO 6579-1:2017-04	Karma dla zwierząt
Obecność pałeczek Salmonella spp. i Listeria monocytogenes Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA)	A: PB-MS/03 Edycja 3 z dnia 13.06.2017 r. na podstawie instrukcji producenta testów Vidas Salmonella i Vidas Listeria monocytogenes II	Pasze

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	A: PN-EN ISO 11290-2:2000+A1:2005 +Ap1:2006+Ap2:2007	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, Wyroby cukiernicze, Przetwory zbożowe,
Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa, posiew wgłębny	A: 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,

<p>Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa, posiew wgłębny</p>	<p>A: PN-ISO 21528-2:2005</p>	<p>Próbki środowiskowe, z obszaru produkcji i obrotu żywnością Wycinki z tusz, Wymazy z tusz,</p>
<p>Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana próbkowa</p>	<p>N: PN-ISO 21528-1:2005</p>	<p>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,</p>
<p>Liczba Enterobacteriaceae Metoda NPL</p>	<p>N: PN-ISO 21528-1:2005</p>	<p>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,</p>
<p>Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy</p>	<p>A: PN-EN ISO 6888-1:2001 +A1:2004</p>	<p>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,</p>
<p>Obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana</p>	<p>A: PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005</p>	<p>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,</p>
<p>Liczba gronkowców koagulazododatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda NPL</p>	<p>N: PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005</p>	<p>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,</p>

<p>Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	<p>A: PN-EN ISO 11290-1:1999 +A1:2005</p>	<p>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,</p>
<p>Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</p>	<p>A: PN-EN ISO 11290-1:1999 +A1:2005</p>	<p>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością.</p>
<p>Obecność pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p>	<p>A: PN-EN ISO 6579-1:2017-04</p>	<p>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</p>
<p>Obecność pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p>	<p>A: PN-EN ISO 6579-1:2017-04</p>	<p>Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością</p>
<p>Obecność i identyfikacja pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p>	<p>A: PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Schemat White'a-Kauffmanna-Le Minora</p>	<p>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</p>
<p>Ogólna liczba drobnoustrojów temp.30 °C Metoda płytkowa, posiew wgłębny</p>	<p>A: PN-EN ISO 4833-1:2013-12</p>	<p>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,</p>

Ogólna liczba drobnoustrojów temp.30 °C Metoda płytkowa, posiew wgłębny	A: 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	A: 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	N: 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, Wyroby cukiernicze,
Liczba bakterii z grupy coli Metoda NPL	N: 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	A: 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	N: 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 β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa, posiew wgłębny	A: 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
Obecność pałeczek Salmonella spp. i Listeria monocytogenes Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA)	A: PB-MS/03 Edycja 3 z dnia 13.06.2017 r. na podstawie instrukcji producenta testów Vidas Salmonella i Vidas Listeria monocytogenes 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 Salmonella spp. i Listeria monocytogenes Metoda enzymoimmunofluorescencyjna (ELFA)	A: PB-MS/03 Edycja 3 z dnia 13.06.2017 r. na podstawie instrukcji producenta testów Vidas Salmonella i Vidas Listeria monocytogenes II	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością
Liczba drożdży i pleśni w temp. 25°C Metoda płytkowa, posiew wgłębny	N: PN-ISO 6611:2007	Mleko i produkty mleczne
Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	A: PKN-ISO/TS 10272-2:2008	Mięso drobiowe
Obecność antybiotyków i innych substancji przeciwbakteryjnych Metoda dyfuzyjna, „5 - płytkowa”	A: 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	A: 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 oraz tetracyklin. Metoda receptorowa	A: PB-MS/04 Edycja 1 z dnia 05.11.2010 r. na podstawie instrukcji producenta testu Twinsensor BT	Mleko Mleko w proszku
Obecność antybiotyków beta- laktamowych, dihydrostreptomycyn, streptomycyn, chloramfenikolu i tetracyklin. Metoda receptorowa	A: 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	A: PN-EN ISO 13366-1:2009 + AC:2009 + Ap1:2009	Mleko surowe
Wykonanie próby termostatowej	N: PN-A-82055-5:1994	Konserwy
Badanie szczelności konserw hermetycznie zamkniętych	N: PN-A-82055- 4:1997+Az1:2002	Konserwy
Ogólna liczba drobnoustrojów, liczba Escherichia coli, liczba Enterobacteriaceae Metoda zautomatyzowana NPL	N: 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