

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	1/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)		
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾ Woda do spożycia przez ludzi	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	Normy, procedury badawcze ⁴⁾
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Jaja i produkty jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowo i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodczyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawa i herbaty Pasza	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2: 2001 +A1:2004
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Jaja i produkty jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowo i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodczyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawa i herbaty Pasza	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr 21	23.03.2023
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	2/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Jaja i produkty jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowo i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodcyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawa i herbaty Pasza	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12	
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Jaja i produkty jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowo i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodcyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawa i herbaty Pasza	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 21528-2:2017-08	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21	
		Data wydania:	23.03.2023	
		Strona/stron	3/20	
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM				
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia		
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Jaja i produkty jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowo i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodcyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawa i herbaty Pasza	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004		
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodcyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Kawy i herbaty Pasza	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO-15214:2002		
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodcyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Produkty dietetyczne Pasza	Liczba Clostridium perfringens Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 7937:2005		

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	4/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodczyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Oleje, tłuszcze zwierzęce i roślinne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Produkty dietetyczne Pasza	Liczba bakterii redukujących siarczany (IV) rosnących w warunkach beztlenowych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 15213:2005	
Cukier Mleko i produkty mleczne Słodczyce i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe	Liczba drożdży i pleśni osmotolerancyjnych Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PB/PAM/02 wydanie 1 z dnia 17.09.2009r.	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12	
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2017-08	
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 4832:2007	
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymaz - wycinki	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12	
	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 21528-2:2017-08	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymaz - wycinki - popłuczyny	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-ISO 16649-2:2004	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	5/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Woda do spożycia przez ludzi Woda mineralna Woda źródłana Woda stołowa Woda ze studni	Liczba kolonii na agarze odżywcym w temp 22°C i 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6222:2004	
Napoje bezalkoholowe Przetwory owocowo i warzywne	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-A-79033:1985	
Napoje bezalkoholowe Przetwory owocowo i warzywne	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-A-79033:1985	
Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)			
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy ⁴⁾	
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasza	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1: 2001+A2:2018-10	
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Jaja i produkty jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Pasza	Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Jaja i produkty jajeczne Owoce i warzywa, przetwory	Liczba Listeria spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	6/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodcyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Pasza			
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Słodcyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Pasza	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09	
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodcyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Kawy i herbaty Pasza	Liczba przypuszczalnych <i>Pseudomonas</i> sp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 13720:2010	
Mięso i produkty mięsne Wyroby garmażeryjne Mleko Owoce i warzywa	Liczba <i>Campylobacter</i> spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym)	PN-EN ISO 10272-2:2017-10	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	7/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Żywność i pasze o aktywności wody wyższej niż 0,95	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009	
Żywność i pasze o aktywności wody niższej lub równej 0,95	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-2:2009	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - odcisk z powierzchni	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21528-2:2017-08	
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 +AC:2014-04	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 21527-1:2009	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09	
Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym			
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy ⁴⁾	
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Jaja i produkty jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodcyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywnościowego Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Pasza	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21	
		Data wydania:	23.03.2023	
		Strona/stron	8/20	
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM				
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia		
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Jaja i produkty jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodcyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Pasza	Obecność <i>Listeria</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07		
Mięso i produkty mięsne Koncentraty spożywcze Jaja i produkty jajeczne Słodcyce i wyroby cukiernicze Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona Pasza	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005 pkt. 9.1		
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Słodcyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Kawy i herbaty Pasza	Obecność przypuszczalnych <i>Escherichia coli</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 7251:2006		

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	9/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Kawy i herbaty Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Słodczyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasza	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007	
Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-90/A-75052/10	
Napoje bezalkoholowe Przetwory owocowe i warzywne Piwo	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-A-79033:1985	
Mięso i produkty mięsne	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-97/A-82055-12:1997	
Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje	Obecność Alicyclobacillus sp., Metoda hodowlana	IFU Method No.12 September 2004/Revised March 2007	
Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje	Obecność Alicyclobacillus przypuszczalnie powodujących zepsucie, Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	IFU Method No.12 September 2004/Revised March 2007	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymaz - wycinki	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	
	Obecność Listeria spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	
	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 6888-3:2004 +AC:2005 pkt. 9.1	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	10/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Pasza	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994 pkt. 3.3.4.1	
Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym			
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	Normy ⁴⁾ PB/PAM/16 ³⁾	
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Napoje bezalkoholowe Jaja i produkty jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodczyce i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmazeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Pasza	Obecność Salmonella spp. w 10g, 25g, 50g, 65g, 325g, 375g, 750g, 25ml Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09	
Mięso i produkty mięsne drobiowe, tusze drobiowe	Obecność Salmonella Enteritidis i Salmonella Typhimurium Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 PB/PAM/16 wydanie 3 z dnia 26.04.2022r.	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymaz	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	11/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym		
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność drobnoustrojów ²⁾ Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	Normy ⁴⁾
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne Ryby Żywność mrożona	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08
Metoda real-time PCR		
Żywność ¹⁾ Pasze	Obecności modyfikacji genetycznych – screening ²⁾ Metoda real-time PCR	PB/PAM/20 ³⁾
Słodycze i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe Mięso i produkty mięsne Wyroby garmażeryjne	Obecności sekwencji specyficznych dla GMO: promotora 35S, 34S i terminatora NOS Metoda real-time PCR	PB/PAM/20 wydanie 1 z dnia 22.07.2013r.
Żywność ¹⁾	Obecność specyficznego DNA określonego gatunku mięsa ²⁾ Metoda real-time PCR	PB/PAM/21 ³⁾
Mięso i produkty mięsne Wyroby garmażeryjne	Wykrywanie specyficznego DNA końskiego mięsa Metoda Real-Time PCR	PB/PAM/21 wydanie 1 z dnia 22.07.2013r.
Żywność ¹⁾	Obecność werotoksycznych <i>Escherichia coli</i> (STEC) oraz serotypowanie O157, O111, O26, O103, O145 Metoda real-time PCR	Normy ⁴⁾
Mięso i przetwory mięsne Kielki	Obecność werotoksycznych <i>Escherichia coli</i> (STEC) oraz serotypowanie O157, O111, O26, O103, O145 Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	12/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Żywność ¹⁾	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O104, O45, O121 Metoda real-time PCR	Normy ⁴⁾ Instrukcja Producenta ³⁾	
Mięso i przetwory mięsne Kiełki	Obecność werotoksycznych Escherichia coli (STEC) oraz serotypowanie O104, O45, O121 Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012 + Instrukcja Producenta Foodproof, V.3 March 2017	
Metoda filtracji membranowej			
Woda powierzchniowa Woda do spożycia przez ludzi Woda użytkowa ciepła i zimna Woda chłodnicza Woda mineralna Woda źródłana Woda stołowa Żywność ¹⁾	Liczba drobnoustrojów w określonej objętości próbki ²⁾ Metoda filtracji membranowej	Normy ⁴⁾	
Woda do spożycia przez ludzi Woda mineralna Woda źródłana Woda stołowa Woda ze studni	Liczba Escherichia coli i bakterii grupy coli Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04	
	Liczba Enterokoków kałowych Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004	
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (Clostridia) Metoda filtracji membranowej	PN-EN 26461-2:2001	
Woda do spożycia przez ludzi Woda mineralna Woda źródłana Woda stołowa Woda ze studni Woda powierzchniowa	Liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 14189:2016-10	
Woda użytkowa ciepła i zimna Woda chłodnicza	Obecność i liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej Matryca A; Procedura 5; Pożywka A-BCYE Matryca A; Procedura 7; Pożywka C-GVPC	PN-EN ISO 11731:2017-08+Ap1:2019-12	
Woda do spożycia przez ludzi Woda mineralna Woda źródłana Woda stołowa	Obecność i liczba Pseudomonas aeruginosa Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 16266:2009	
Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje	Obecność i liczba Alicyclobacillus spp. Metoda filtracji membranowej	IFU Method No. 12, September 2004/revised March 2007	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	13/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Zagęszczone soki owocowe, soki owocowe, warzywne, nektary, napoje	Obecność i liczba Alicyclobacillus przypuszczalnie powodujących zepsucie soków Metoda filtracji membranowej	IFU Method No. 12, September 2004/revised March 2007	
Metoda PCR, system Bax			
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność specyficznego DNA wykrywanego drobnoustroju ²⁾ Metoda PCR, system Bax	Procedury badawcze ⁴⁾	
Koncentraty spożywcze Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Jaja i produkty jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasza	Obecność specyficznego DNA Salmonella spp Metoda PCR, system Bax	PB/PAM/13 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Obecność specyficznego DNA Listeria monocytogenes - 24h Metoda PCR, system Bax	PB/PAM/14 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Obecność specyficznego DNA Listeria monocytogenes – 48h Metoda PCR, system Bax	PB/PAM/15 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	14/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Mięso i produkty mięsne Owoce i warzywa Owoce i warzywa mrożonych	Obecność specyficznego DNA Escherichia coli O157 Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/24 wydanie 1 z dnia 30.06.2015 r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Mięso i produkty mięsne Owoce i warzywa Owoce i warzywa mrożonych	Obecność specyficznego DNA Escherichia coli O157:H7 Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/24 wydanie 1 z dnia 30.06.2015 r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność specyficznego DNA Salmonella spp Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/13 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
	Obecność specyficznego DNA Listeria monocytogenes - 24h Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/14 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
	Obecność specyficznego DNA Listeria monocytogenes – 48h Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/15 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymaz	Obecność specyficznego DNA Salmonella spp Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/13 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Metoda immunoenzymatyczna ELISA			
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾	Obecność drobnoustroju ²⁾ Metoda immunoenzymatyczna(ELISA)	Procedury badawcze ⁵⁾	
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasza	Obecność Salmonella spp Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/17 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Obecność Listeria monocytogenes Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/18 wydanie 3 z dnia 01.10.2020r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	15/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Obecność <i>Listeria</i> spp. Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/18 wydanie 3 z dnia 01.10.2020r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność <i>Salmonella</i> spp Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/17 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/18 wydanie 3 z dnia 01.10.2020r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymaz	Obecność <i>Salmonella</i> spp Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/17 wydanie 2 z dnia 03.12.2019r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Metoda próby termostatowej			
Żywność w opakowaniach hermetycznych¹⁾	Trwałość Metoda próby termostatowej	Normy ⁴⁾	
Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-90/A-75052/03	
Ryby i przetwory rybne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-92/A-86732	
Mięso i produkty mięsne	Trwałość Metoda próby termostatowej	PN-A-82055-05:1994	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	16/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Metoda LAMP, system MDS			
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe¹⁾ Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych Próbki z produkcji pierwotnej	Obecność DNA wykrywanego drobnoustroju ²⁾ Metoda LAMP, system MDS	Procedury badawcze ⁴⁾	
Koncentraty spożywcze Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczarskie Napoje bezalkoholowe Jaja i przetwory jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie Przyprawy Nasiona Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Pasze dla zwierząt	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda LAMP, system MDS	PB/PAM/31 wydanie 1 z dnia 22.12.2020 na podstawie instrukcji producenta	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda LAMP, system MDS		
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymaz	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda LAMP, system MDS		
Wymazy podeszwowe	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda LAMP, system MDS		
Kał zwierząt	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda LAMP, system MDS		

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	17/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Koncentraty spożywcze Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczarskie Napoje bezalkoholowe Jaja i przetwory jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie Przyprawy Nasiona Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty	Obecność DNA <i>Listeria</i> spp. Metoda LAMP, system MDS	PB/PAM/37 wydanie 1 z dn. 01.12.2022 na podstawie instrukcji producenta	
Próbkę środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność DNA <i>Listeria</i> spp. Metoda LAMP, system MDS	PB/PAM/37 wydanie 1 z dn. 01.12.2022 na podstawie instrukcji producenta	
Koncentraty spożywcze Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczarskie Napoje bezalkoholowe Jaja i przetwory jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie Przyprawy Nasiona Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty	Obecność DNA <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda LAMP, system MDS	PB/PAM/38 wydanie 1 z dn. 01.12.2022 na podstawie instrukcji producenta	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	18/20

Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Obecność DNA <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda LAMP, system MDS	PB/PAM/38 wydanie 1 z dn. 01.12.2022 na podstawie instrukcji producenta

Metoda Petrifilm

Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe¹⁾ Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych Pasze¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda Petrifilm	Instrukcje producenta testu 3M Petrifilm ⁴⁾
--	---	---

Koncentraty spożywcze Mięso i przetwory mięsne Jaja i przetwory jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodyczne i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie Przyprawy Nasiona Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Napoje bezalkoholowe Pasze	Liczba drobnoustrojów w temp. 35°C przez 24h Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu 3M Petrifilm, RAC REF: 6478/6479 data wydania:2022-07
Owoce morza	Liczba drobnoustrojów w temp. 32°C przez 24h Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu 3M Petrifilm, RAC REF: 6478/6479 data wydania:2022-07
Mleko i przetwory mleczarskie	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 28h Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu 3M Petrifilm, RAC REF: 6478/6479 data wydania:2022-07
Mleko i przetwory mleczarskie w proszku	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 48h Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu 3M Petrifilm, RAC REF: 6478/6479 data wydania:2022-07

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21		
		Data wydania:	23.03.2023		
		Strona/stron	19/20		
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM					
Przedmiot badań/wyrób		Rodzaj działalności/badane cechy/metoda		Dokumenty odniesienia	
Koncentraty spożywcze Mięso i przetwory mięsne Jaja i przetwory jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie Przyprawy Nasiona Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Napoje bezalkoholowe Pasze		Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 48h Metoda Petrifilm		Instrukcja producenta testu 3M Petrifilm, AC REF: 6400/6403/6406/6442 data wydania:2021-07	
Surowe skorupiaki Mleko i przetwory mleczarskie		Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 72h Metoda Petrifilm		Instrukcja producenta testu 3M Petrifilm, AC REF: 6400/6403/6406/6442 data wydania:2021-07	
Próbkę środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk		Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 48h Metoda Petrifilm		Instrukcja producenta testu 3M Petrifilm, AC REF: 6400/6403/6406/6442 data wydania:2021-07	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wycinki - wymaz		Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 48h Metoda Petrifilm		Instrukcja producenta testu 3M Petrifilm, AC REF: 6400/6403/6406/6442 data wydania:2021-07	
Koncentraty spożywcze Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczarskie Jaja i przetwory jajeczne Owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie Przyprawy Nasiona Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Pasze		Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda Petrifilm		Instrukcja producenta testu 3M Petrifilm, EB REF: 6420/6421 data wydania:2021-06	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	21
		Data wydania:	23.03.2023
		Strona/stron	20/20
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu 3M Petrifilm, EB REF: 6420/6421 data wydania:2021-06	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wycinki - wymaz	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu 3M Petrifilm, EB REF: 6420/6421 data wydania:2021-06	

Granice elastyczności:

- 1) Dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów.
- 2) Dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/ grupy przedmiotów badań i metody (techniki badawczej).
- 3) Stosowanie zaktualizowanych metod opisanych w: procedurach opracowanych przez laboratorium.
- 4) Stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod opisanych w: normach / procedurach opracowanych przez laboratorium/ Instrukcjach producenta testu

Sporządził:



23.03.2023r.

Data i podpis kierownik ds. jakości

Zatwierdził:



23.03.2023r.

Data i podpis kierownik laboratorium

"EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE PODLEGA AKTUALIZACJI"