

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr 30
Data wydania: 24.06.2026		
Strona/stron 1/21		
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM		
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Metoda płytkowa (posiew wgłębny)		
Żywność ¹⁾ Pasze Próbki środowiskowe ¹⁾ Woda do spożycia przez ludzi	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	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 Słodyczne 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) w temp.37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 +A1:2024-02
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 Słodyczne 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 wgłębny)	PN-ISO 4832:2007

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	30	
		Data wydania:	24.06.2026	
		Strona/stron	2/21	
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 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 drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+A1:2022-06		
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 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	30	
		Data wydania:	24.06.2026	
		Strona/stron	3/21	
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 Słodyczne 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 Słodyczne 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 Słodyczne 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 15213-2:2024-05		

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	30
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	4/21
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 Słodycze 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 Clostridium spp. redukujących siarczany (IV) Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 15213-1:2023-08 +Ap1:2024-02	
Cukier Mleko i produkty mleczne Słodycze 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 +Ap1:2016-11+ A1:2022-06	
	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) w temp.37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6888-2:2022-03 +A1:2024-02	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymaz - wycinki	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 +Ap1:2016-11+ A1:2022-06	
	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	30
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	5/21
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 w temp. 22°C i 36°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-EN ISO 6222:2004	
Napoje bezalkoholowe Przetwory owocowo i warzywne	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 22°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	PN-A-79033:1985	
Napoje bezalkoholowe Przetwory owocowo i warzywne	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	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 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) w temp. 37°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03 +A1:2024-02	
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 garmażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Pasza	Liczba Listeria monocytogenes 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	30	
		Data wydania:	24.06.2026	
		Strona/stron	6/21	
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	Liczba Listeria spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 11290-2:2017-07		
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 Bacillus cereus w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09 z wyłączeniem pkt. 9.5		
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 żywieniowego Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Kawy i herbaty Pasza	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas sp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-ISO 13720:2010		

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	30
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	7/21
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
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	
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 <i>Enterobacteriaceae</i> w temp. 37°C Metoda płytek kontaktowych	PN-ISO 21528-2:2017-08	
	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytek kontaktowych	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 +AC:2014-04+A1:2022-06	
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 <i>Bacillus cereus</i> w temp. 30°C Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN-EN ISO 7932:2005+A1:2020-09 z wyłączeniem pkt. 9.5	
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 Słodycze i wyroby cukiernicze Surowce i przetwory zielarskie, przyprawy Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> 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 30	24.06.2026
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	8/21
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Pasza			
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 garmażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Pasza	Obecność <i>Listeria spp.</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	
Mięso i produkty mięsne Koncentraty spożywcze Jaja i produkty jajeczne Słodczyce 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 Słodczyce 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	30
		Data wydania:	24.06.2026
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM		Strona/stron	9/21
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 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 bakterii z grupy coli Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-ISO 4831:2007	
Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne	Obecność bakterii beztlenowych przetrwalikujących 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 przetrwalikujących redukujących siarczany (IV) 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	
Pasza	Obecność beztlenowych bakterii przetrwalikujących Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	PN-R-64791:1994 pkt. 3.3.4.1	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	30	
		Data wydania:	24.06.2026	
		Strona/stron	10/21	
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM				
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia		
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⁾ ISO/TR 6579-3:2014⁴⁾		
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 garmażeryjne 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 ISO/TR 6579-3:2014		
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	30
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	11/21
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 garnażeryjne Ryby Żywność mrożona	Obecność <i>Campylobacter</i> spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym	PN-EN ISO 10272-1:2017-08 +A1:2023-08	
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 +A1:2023-08	
Metoda real-time PCR			
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	
Żywność ¹⁾	Obecność werotoksycznych <i>Escherichia coli</i> (STEC) oraz serotypowanie O104, O45, O121 Metoda real-time PCR	Normy ⁴⁾ Instrukcja Producenta ³⁾	
Mięso i przetwory mięsne Kielki	Obecność werotoksycznych <i>Escherichia coli</i> (STEC) oraz serotypowanie O104, O45, O121 Metoda real-time PCR	ISO/TS 13136:2012 + Instrukcja Producenta Foodproof, V.3 March 2017	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	30
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	12/21
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
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 jelitowych (Enterokoków kałowych) Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004	
	Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczynę (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	
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	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	30
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	13/21
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
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 3 z dnia 10.01.2025r. 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 3 z dnia 10.01.2025r. 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 3 z dnia 10.01.2025r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
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 2 z dnia 10.01.2025 r. 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	30
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	14/21
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:H7 Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/24 wydanie 2 z dnia 10.01.2025 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 3 z dnia 10.01.2025r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
	Obecność specyficznego DNA Listeria monocytogenes - 24h Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/14 wydanie 3 z dnia 10.01.2025r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
	Obecność specyficznego DNA Listeria monocytogenes – 48h Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/15 wydanie 3 z dnia 10.01.2025r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymaz	Obecność specyficznego DNA Salmonella spp Metoda PCR, system BAX	PB/PAM/13 wydanie 3 z dnia 10.01.2025r. 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 Słodycze i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Pasza	Obecność Salmonella spp Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/17 wydanie 3 z dnia 02.01.2025r. 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 Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Obecność Listeria monocytogenes Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/18 wydanie 4 z dnia 02.01.2025r. 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	Obecność Listeria spp. Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/18 wydanie 4 z dnia 02.01.2025r. 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	30
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	15/21
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	
Słodycze i wyroby cukiernicze Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne			
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 immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/17 wydanie 3 z dnia 02.01.2025r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/18 wydanie 4 z dnia 02.01.2025r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu diagnostycznego	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymaz	Obecność Salmonella spp Metoda immunoenzymatyczna ELISA	PB/PAM/17 wydanie 3 z dnia 02.01.2025r. 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	

"EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE PODLEGA AKTUALIZACJI"

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	30
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	16/21
Pracownia Analiz Mikrobiologicznych - PAM			
Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia	

Metoda LAMP, system MDS		
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe ¹⁾ Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych Próbki z produkcji pierwotnej	Obecność DNA wykrywanego drobnoustroju ²⁾ Metoda LAMP, system MDS (izotermiczna reakcja łańcuchowej polimerazy isoPCR)	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 garmazeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Pasze dla zwierząt	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda LAMP, system MDS (izotermiczna reakcja łańcuchowej polimerazy isoPCR)	PB/PAM/31 wydanie 2 z dnia 15.01.2025 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 (izotermiczna reakcja łańcuchowej polimerazy isoPCR)	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wymaz	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda LAMP, system MDS (izotermiczna reakcja łańcuchowej polimerazy isoPCR)	
Wymazy podeszwowe	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda LAMP, system MDS (izotermiczna reakcja łańcuchowej polimerazy isoPCR)	
Kał zwierząt	Obecność DNA Salmonella spp. Metoda LAMP, system MDS (izotermiczna reakcja łańcuchowej polimerazy isoPCR)	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr 30		
		Data wydania: 24.06.2026		
		Strona/stron 17/21		
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 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	Obecność DNA <i>Listeria</i> spp. Metoda LAMP, system MDS (izotermiczna reakcja łańcuchowej polimerazy isoPCR)	PB/PAM/37 wydanie 2 z dn. 15.01.2025 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 (izotermiczna reakcja łańcuchowej polimerazy isoPCR)	PB/PAM/37 wydanie 2 z dn. 15.01.2025 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 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	Obecność DNA <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda LAMP, system MDS (izotermiczna reakcja łańcuchowej polimerazy isoPCR)	PB/PAM/38 wydanie 2 z dn. 15.01.2025 na podstawie instrukcji producenta		

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	30
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	18/21

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 (izotermiczna reakcja łańcuchowej polimerazy isoPCR)	PB/PAM/38 wydanie 2 z dn. 15.01.2025 na podstawie instrukcji producenta

Metoda Petrifilm		
Żywność ¹⁾ Próbki środowiskowe ¹⁾ Powierzchnie tusz zwierząt rzeźnych Pasze ¹⁾	Liczba drobnoustrojów ²⁾ Metoda Petrifilm	Instrukcje producenta testu NEOGEN 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 NEOGEN Petrifilm RAC REF: 6478/6479 data wydania: 2024-11
Owoce morza	Liczba drobnoustrojów w temp. 32°C przez 24h Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm RAC REF: 6478/6479 data wydania: 2024-11
Mleko i przetwory mleczarskie	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 28h Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm RAC REF: 6478/6479 data wydania: 2024-11
Mleko i przetwory mleczarskie w proszku	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 48h Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm RAC REF: 6478/6479 data wydania: 2024-11

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	30
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	19/21
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 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. 30°C przez 48h Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm AC REF: 6400/6403/6406/6442 data wydania:2024-01	
Surowe skorupiaki Mleko i przetwory mleczarskie	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 72h Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm AC REF: 6400/6403/6406/6442 data wydania:2024-01	
Próbki 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 NEOGEN Petrifilm AC REF: 6400/6403/6406/6442 data wydania:2024-01	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wycinki - wymaz	Liczba drobnoustrojów w temp. 30°C przez 48h Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm AC REF: 6400/6403/6406/6442 data wydania:2024-01	
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 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 Pasze	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm EB REF: 6420/6421 data wydania:2024-01	

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	30
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	20/21
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 NEOGEN Petrifilm EB REF: 6420/6421 data wydania:2024-01	
Tusze zwierząt rzeźnych: - wycinki - wymaz	Liczba Enterobacteriaceae w temp. 37°C Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm EB REF: 6420/6421 data wydania:2024-01	
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 Popłuczyny Popłuczyny z tusz zwierząt rzeźnych	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm SEC REF: 6434/6435 data wydania:2024-01	
Próbki środowiskowe z obszarów produkcji i obrotu żywnością - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem, - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem, w tym z rąk	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm SEC REF: 6434/6435 data wydania:2024-01	

"EGZEMPLARZ INFORMACYJNY. NIE PODLEGA PRZECIENIEMOŻLIWYM DZIAŁANIOM"

Intertek Poland Sp. z o. o. Laboratorium Badawcze	Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego nr 1	Wydanie nr	30
		Data wydania:	24.06.2026
		Strona/stron	21/21
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 żywnościowego Oleje i tłuszcze roślinne i zwierzęce Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garnażeryjne Dodatki do żywności Kawy i herbaty Napoje bezalkoholowe Popłuczyny Pasze	Liczba drożdży i pleśni Metoda Petrifilm	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm RYM REF: 6475/6477 data wydania:2022-06	
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 Petrifilm	Instrukcja producenta testu NEOGEN Petrifilm RYM REF: 6475/6477 data wydania:2022-06	

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

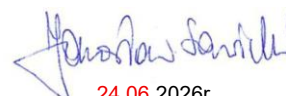
Sporządził:
Kierownik ds. jakości



24.06.2026r.

Data i podpis kierownik ds. jakości

Zatwierdził:
**BL Director Poland Food
Kierownik Laboratorium**



24.06.2026r.

Data i podpis kierownik laboratorium