

Wykaz metodyk badawczych stosowanych do badań żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i kosmetyków w Oddziale Laboratoryjnym Badania Żywności

Stosowane skróty/symbole:

„A”- metody akredytowane zawarte w Zakresie Akredytacji Nr AB 601

PB - procedura badawcza

IS - instrukcja uzupełniająca do przedmiotowej normy

Badania mikrobiologiczne

Badane cechy	Metoda badawcza	Badane obiekty	Metodyka
Obecność Salmonella spp. „A”	Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i/lub serologicznymi	Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe Koncentraty spożywcze Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Owoce i przetwory owocowe Warzywa i przetwory warzywne Ryby, owoce morza i ich przetwory Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Zioła i przyprawy Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Suplementy diety Tłuszcze zwierzęce i roślinne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne Jaja i produkty jajeczne	PN-EN ISO 6579:2003 +AC:2014-11
Obecność DNA specyficznego dla Salmonella spp.	Metoda jakościowa technika Real Time PCR	Produkty spożywcze	PB-LMZ-07 wydanie nr 2 z dnia 13.01.2014 r. <i>Potwierdzenie wyników dodatnich wg PN-EN ISO 6579:2003</i>
Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus „A”	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Wyroby garmażeryjne i kulinarne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Mleko i przetwory mleczne Zboża i przetwory zbożowe Ryby, owoce morza i ich przetwory Mięso i przetwory mięsne Warzywa i przetwory warzywne Owoce i przetwory owocowe Kawa, kakao, herbata Zioła i przyprawy Grzyby suszone Koncentraty spożywcze Suplementy diety Napoje niegazowane	PN-EN ISO 7932:2005

Obecność Listeria monocytogenes „A”	Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Mleko i przetwory mleczne Koncentraty spożywcze Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne i kulinarne Ryby, owoce morza i ich przetwory	PN-EN ISO 11290- 1:1999+A1:2005
Obecność Listeria monocytogenes	Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	Produkty spożywcze	PB-LMZ-09 wydanie nr 3 z dnia 23.03.2017 r. „Wykrywanie obecności Listeria monocytogenes z zastosowaniem podłoża Agar Oxford” (metoda inna niż wskazana przez Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005)
Liczba Listeria monocytogenes „A”	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Mięso i przetwory mięsne Zboża i przetwory zbożowe Ryby, owoce morza i ich przetwory Mleko i przetwory mleczne Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa i przetwory warzywne Owoce i przetwory owocowe Wyroby garmażeryjne i kulinarne Suplementy diety Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Kawa, herbata Grzyby suszone Zioła i przyprawy Koncentraty spożywcze Napoje niegazowane	PN-EN ISO 11290- 2:2000+A1:2005+ Ap1:2006+Ap2: 2007
Liczba Listeria monocytogenes	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Produkty spożywcze	PB-LMZ-08 wydanie nr 3 z dnia 23.03.2017 r. „Oznaczanie liczby Listeria monocytogenes z zastosowaniem podłoża Agar Oxford” (metoda inna niż wskazana przez Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005)

Liczba drożdży	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Produkty spożywcze o aktywności wody wyższej niż 0,95	PN-ISO 21527-1: 2009
Liczba drożdży „A”	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Środki spożywcze o aktywności wody niższej lub równej 0,95: Przetwory owocowe Zioła i przyprawy Owoce suszone Zboża i przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Mleko w proszku Kawa instant, kakao, herbata Suplementy diety w proszku Koncentraty spożywcze Syropy Tłuszcze zwierzęce i roślinne Grzyby suszone Orzechy włoskie	PN-ISO 21527-2: 2009
Liczba pleśni „A”	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Środki spożywcze o aktywności wody wyższej niż 0,95: Napoje niegazowane Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Ryby, owoce morza i ich przetwory Warzywa i przetwory warzywne Owoce i przetwory owocowe Suplementy diety	PN-ISO 21527-1: 2009
Liczba pleśni „A”	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Środki spożywcze o aktywności wody niższej lub równej 0,95: Przetwory owocowe Zioła i przyprawy Owoce suszone Zboża i przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Mleko w proszku Kawa instant, kakao, herbata Suplementy diety w proszku Koncentraty spożywcze Syropy Tłuszcze zwierzęce i roślinne Grzyby suszone Orzechy włoskie	PN-ISO 21527-2: 2009

Liczba drobnoustrojów „A”	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Mleko i przetwory mleczne Napoje niegazowane Zioła i przyprawy Zboża i przetwory zbożowe Mięso i przetwory mięsne Kakao, herbata Tłuszcze zwierzęce i roślinne Wyroby garmazeryjne i kulinarne Koncentraty spożywcze Wiórki kokosowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Warzywa i przetwory warzywne	PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11
Liczba β -glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> „A”	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne Tłuszcze zwierzęce i roślinne Warzywa i przetwory warzywne Suplementy diety Zboża i przetwory zbożowe Napoje niegazowane Koncentraty spożywcze Kawa, herbata Zioła i przyprawy Grzyby suszone Wyroby garmazeryjne i kulinarne Owoce i przetwory owocowe Ryby, owoce morza i ich przetwory Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	PN-ISO 16649-2:2004
Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) „A”	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Mleko i przetwory mleczne Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmazeryjne i kulinarne Zboża i przetwory zbożowe Ryby i przetwory rybne Owoce i przetwory owocowe Warzywa i przetwory warzywne Zioła i przyprawy Kawa, kakao, herbata Grzyby suszone Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	PN-EN ISO 6888-1:2001 + A1:2004

Liczba bakterii z grupy coli „A”	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Mleko i przetwory mleczne Napoje niegazowane Warzywa i przetwory warzywne Mięso i przetwory mięsne Wyroby garmażeryjne i kulinarne Zboża i przetwory zbożowe Wyroby cukiernicze i ciastkarskie Ryby, owoce morza i ich przetwory Zioła i przyprawy Koncentraty spożywcze Tłuszcze zwierzęce i roślinne Kakao, herbata Wiórki kokosowe	PN-ISO 4832:2007
Obecność <i>Campylobacter</i> spp.	Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	Produkty spożywcze	PN- EN ISO 10272-1:2007+ Ap1:2008
Obecność <i>Enterobacteriaceae</i>	Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	PN-EN ISO 21528-1: 2005
Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> „A”	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Mleko i przetwory mleczne Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Zboża i przetwory zbożowe Mięso i przetwory mięsne Owoce i przetwory owocowe Ryby i przetwory rybne Warzywa i przetwory warzywne Kakao, kawa Napoje niegazowane Koncentraty spożywcze Suplementy diety Zioła i przyprawy Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	PN-EN ISO 21528-2:2005
Obecność <i>Cronobacter</i> spp.	Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	PKN-ISO/TS 22964:2008
Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących	Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	Produkty spożywcze	PB-LMZ-01 wydanie nr 3 z dnia 23.03.2017 r.
Obecność enterotoksyn gronkowcowych „A”	Metoda jakościowa enzymoimmuno-fluorescencyjna ELFA (VIDAS)	Mięso i przetwory mięsne Sery dojrzewające Wyroby garmażeryjne i kulinarne	PB-LMZ-04 wydanie nr 2 z dnia 13.01.2014 r. na podstawie instrukcji producenta VIDAS Staph enterotoxin (metoda inna niż wskazana przez Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005)

Obecność Escherichia coli O157 „A”	Metoda jakościowa enzymoimmuno- fluorescencyjna ELFA (VIDAS)	Mięso i przetwory mięsne Świeże warzywa i owoce	PB-LMZ-05 wydanie nr 3 z dnia 07.01.2015 r. na podstawie instrukcji producenta VIDAS E. coli O157 (metoda inna niż wskazana przez Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005)
Obecność Salmonella spp.	Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i/lub serologicznymi	Badania sanitarne	PN-EN ISO 6579:2003 +AC:2014-11
Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Badania sanitarne	PN-EN ISO 6888-1:2001 + A1:2004
Liczba bakterii z grupy coli	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Badania sanitarne	PN-ISO 4832:2007
Liczba drobnoustrojów	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Badania sanitarne	PN-EN ISO 4833:2004 + Ap1: 2005
Obecność Listeria monocytogenes	Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	Badania sanitarne	PN-EN ISO 11290- 1:1999+A1:2005
Obecność Listeria monocytogenes	Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	Badania sanitarne	PB-LMZ-09 wydanie nr 3 z dnia 23.03.2017 r. „Wykrywanie obecności Listeria monocytogenes z zastosowaniem podłoża Agar Oxford” (metoda inna niż wskazana przez Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005)
Liczba β - glukuronidazo- dodatnich Escherichia coli	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Badania sanitarne	PN-ISO 16649-2:2004
Obecność bakterii beztlenowych przetrawnikujących	Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	Badania sanitarne	PB-LMZ-1 wydanie nr 3 z dnia 23.03.2017 r.
Liczba drożdży	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Badania sanitarne	PN-ISO 21527-1: 2009
Liczba pleśni	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Badania sanitarne	PN-ISO 21527-1: 2009

Trwałość opakowań	Metoda próby termostatowej	Produkty spożywcze Przetwory mięsne	PN-A-82055-5:1994
Szczelność opakowań	Metoda zanurzeniowa	Produkty spożywcze	PN-A-82055-4:1997 +Az1:2002
Obecność Staphylococcus aureus „A”	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Kosmetyki	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23.12.2002 r. (Dz.U.2002 r. Nr 9, poz. 107) z późn. zmianami
Obecność Pseudomonas aeruginosa „A”	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)		
Obecność Candida albicans „A”	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)		
Liczba drobnoustrojów „A”	Metoda płytkowa (posiew wgłębny)		