

**Wykaz badań prowadzonych w
Laboratorium Mikrobiologii Żywności**

Egzemplarz:

Wydanie: 05 z dnia: 23.08.2017

Zastępuje wydanie: 04 z dnia: 08.07.2016

Strona: 1/1

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność: - mięso i produkty mięsne - mięso drobiowe i produkty mięsne drobiowe - ryby i przetwory rybne - słodczyce i wyroby cukiernicze - mleko i przetwory mleczne - zboża i przetwory zbożowe - wyroby garmazeryjne	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g <u>Zakres:</u> Od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa; posiew wgłębnny	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 A
	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g <u>Zakres:</u> Od 1 jtk/ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa; posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/AC:2014-04 A
	Obecność pałeczek <i>Salmonella</i> spp Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 A
	Identyfikacja serologiczna pałeczek <i>Salmonella</i> Typhimurium i <i>Salmonella</i> Enteritidis	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + Schemat Kauffmana White'a Le Minora A
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> w 1 g lub 1 ml <u>Zakres:</u> od 10 jtk/g od 1 jtk/ml Metoda płytkowa; posiew wgłębnny	PN-ISO 16649-2:2004 A
	Liczba Enterobacteriaceae w 1 g lub 1 ml <u>Zakres:</u> od 1 jtk /ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa; posiew wgłębnny	PN-ISO 21528-2:2005
Żywność: - mięso i produkty mięsne - mięso drobiowe i produkty mięsne drobiowe - ryby i przetwory rybne - słodczyce i wyroby cukiernicze - mleko i przetwory mleczne - wyroby garmazeryjne	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> w 1 g <u>Zakres:</u> od 10 jtk/g Metoda płytkowa; posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 11290-2:2000+A1:2005+Ap1:2006+Ap2:2007
	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie lub objętości Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290 1:1999 PN-EN ISO 11290 1:1999/A1:2005 A
Żywność: - słodczyce i wyroby cukiernicze - zboża i przetwory zbożowe	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w 1 g <u>Zakres:</u> od 10 jtk /g Metoda płytkowa; posiew powierzchniowy w temperaturze 30 ⁰ C	PN-EN ISO 7932:2005
	Liczba drożdży i pleśni w 1 g <u>Zakres:</u> od 10 jtk/g Metoda płytkowa; posiew powierzchniowy	PN-ISO 21527-1:2009 PN-ISO 21527-2:2009
Żywność: - słodczyce i wyroby cukiernicze - mleko i przetwory mleczne - zboża i przetwory zbożowe	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (<i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) w 1 g lub w 1 ml <u>Zakres:</u> od 10 jtk/g od 1 jtk /ml Metoda płytkowa; posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004
	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> na 1 cm ² powierzchni badanej w 37°C <u>Zakres:</u> Od 1 jtk na 25 cm ² powierzchni Metoda płytek odciskowych	PN-ISO 18593:2005
	Ogólna liczba bakterii na 1 cm ² powierzchni badanej <u>Zakres:</u> Od 1 jtk na 25 cm ² powierzchni Metoda płytek odciskowych	PN-ISO 18593:2005
Próbkę środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> na 1 cm ² powierzchni badanej <u>Zakres:</u> Od 1 jtk na 25 cm ² powierzchni Metoda płytek odciskowych	PN-ISO 18593:2005
	Opis próbki	Nie dotyczy
Żywność: - mięso i produkty mięsne - słodczyce i wyroby cukiernicze - mleko i przetwory mleczne - zboża i przetwory zbożowe - wyroby garmazeryjne		

A-Oznacza metodę badawczą akredytowaną