


# ZAKRES AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO SCOPE OF ACCREDITATION FOR TESTING LABORATORY

Nr/No AB 444

wydany przez / issued by  
POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI  
01-382 Warszawa, ul. Szczotkarska 42

Wydanie/Issue 27 z/of 23.06.2026

 <p>AB 444</p>	<p>Nazwa i adres / Name and address</p> <p><b>AGROLAB POLSKA Sp. z o.o.</b> <b>ul. Żyrzyńska 42</b> <b>24-130 Końskowola</b></p>
<p><b>Kod identyfikacyjny / Identification code <sup>1)</sup></b></p>	<p><b>Dziedzina i przedmiot badań / Field of testing and item:</b></p>
<p>C/1; C/22, C/29, C/55</p>	<p>Badania chemiczne produktów rolnych, żywności, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt / Chemical tests of agricultural products, food; drinking water, animal feedstuffs</p>
<p>K/4; K/22, K/28, K/29, K/55, K/57</p>	<p>Badania mikrobiologiczne, kosmetyków, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of cosmetics, food, water, drinking water, animal feedstuffs, objects from food production area;</p>
<p>B/1; B/22</p>	<p>Badania biologiczne i biochemiczne produktów rolnych, żywności / Biological and biochemical tests of agricultural products, food</p>
<p>N/22, N/29, N/55</p>	<p>Badania właściwości fizycznych żywności, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt / Tests of physical properties of food; drinking water, animal feedstuffs</p>
<p>Q/22; Q/55</p>	<p>Badania sensoryczne żywności, pasz / Sensory tests of food, feed.</p>
<p>P/29, P/57</p>	<p>Pobieranie próbek wody do spożycia przez ludzi, obiektów z obszaru produkcji żywności / Sampling of drinking water, objects from food production area.</p>

Wersja strony/Page version: A

<sup>1)</sup> Kod identyfikacyjny zgodnie z załącznikiem do dokumentu DAB-07 dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl) /  
The identification code according to the Annex to document DAB-07, available at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr AB 444 z dnia 04.04.2024 r.  
Cykl akredytacji od 22.06.2023 r. do 27.07.2027 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

This document is an annex to accreditation certificate No AB 444 of 04.04.2024  
Accreditation cycle from 22.06.2023 to 27.07.2027

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)

<b>Pracownia Analiz Fizyko-chemicznych ul. Żyrzyńska 42, 24-130 Końskowola</b>		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
Koncentraty spożywcze	Zawartość cukrów ogółem i cukrów redukujących Zakres cukry ogółem: (5,5 - 85,0)% Zakres cukry redukujące: (2,5 - 50,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-79011-5:1998 p. 2.3
Pieczywo	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (1,8 - 25,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-74108:1996 p.3.7.1 i 3.7.2
Wyroby garmażeryjne	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (0,5 - 10,0) % Metoda miareczkowa	PN-85/A-82100 p.2.5
	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda miareczkowa	MP-00870-PL wersja 3 ważna od 19.02.2020
Mięso i przetwory mięsne	Zawartość skrobi Zakres: (0,5 - 20,0) % Metoda miareczkowa	MP-00870-PL wersja 3 ważna od 19.02.2020
Wyroby cukiernicze	Liczba kwasowa tłuszczu Zakres: (0,1 - 10,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-79/A-88024 p.2.5
	Zawartość cukrów ogółem i cukrów redukujących Zakres cukry ogółem: (33 - 99) % Zakres cukry redukujące: (6,5 - 30,0) % Metoda miareczkowa	PN-61/A-88023
	Wygląd ogólny Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-A-88032:1998 p.4.1-4.8
Wyroby ciastkarskie	Zawartość cukrów ogółem Zakres: (3,0 - 60,0)% Metoda miareczkowa	PN-A-74252:1998 p.3.5.1 i 3.5.3
	Wygląd ogólny Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00886-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Mleko i produkty mleczne	pH Zakres: 3,00 – 8,00 Metoda potencjometryczna	MP-00830-PL wersja 6 ważna od 12.02.2025
Przetwory rybne	pH Zakres: 2,00 – 8,00 Metoda potencjometryczna	PN-87/A-86782 p. 2.4.15
Kakao	pH Zakres: 4,0 – 10,0 Metoda potencjometryczna	PN-79/A-88024
Miód	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (0,08 - 3,00) mS/cm Metoda konduktometryczna	PN-88/A-77626 p.5.3.10

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Napoje bezalkoholowe	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (0,3 - 85,0)% Metoda refraktometryczna	PN-85/A-79033 p. 3.6.1
	Klarowność Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	PN-85/A-79033 p.3.4 i 3.5
Napoje bezalkoholowe Napoje alkoholowe	Zawartość dwutlenku węgla Zakres: (2,5 – 10,0)g/l Metoda ciśnieniowa	MP-03653-PL wersja 1 ważna od 05.09.2024
Soki owocowe i warzywne	pH Zakres: 2,00 – 8,00 Metoda potencjometryczna	PN-EN 1132:1999
	Zawartość ekstraktu Zakres: (1 – 60) % Metoda refraktometryczna	PN-EN 12143:2000
	Wygląd Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00889-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Przetwory owocowe i warzywne	Zawartość ekstraktu ogólnego Zakres: (1 - 85)% Metoda refraktometryczna	PN-90/A-75101/02+Az1:2002
	pH Zakres: 2,0 – 8,0 Metoda potencjometryczna	PN-90/A-75101/06+Az1:2002
	Zawartość cukrów ogółem i cukrów redukujących Zakres cukry ogółem:(2,5 - 80,0)% Zakres cukry redukujące: (2,5 - 60,0)% Metoda miareczkowa	PN-90/A-75101/07p.2
	Zawartość ekstraktu bezcukrowego [%] Zawartość ekstraktu bezcukrowego [g/l] (z obliczeń)	PN-90/A-75101/07p.3
	Zawartość dwutlenku siarki Zakres: (10 - 2500)mg/kg Metoda destylacyjno - miareczkowa	PN-90/A-75101/23+Az2:2002
	Wygląd ogólny Barwa Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00887-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,1 - 30,0) meq O <sub>2</sub> /kg Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 3960:2017-03
	Liczba nadtlenkowa Zakres: (0,25 - 30,0) meq O <sub>2</sub> /kg Metoda miareczkowania potencjometrycznego	PN-EN ISO 27107:2012
	Liczba kwasowa tłuszczu Zakres: (0,1 - 30,0) mg KOH/g Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
	Kwasowość tłuszczu Zakres: (0,1 - 10,0) % Metoda miareczkowa	PN-EN ISO 660:2021-03
	Liczba anizydynowa Zakres: (0,5-25,0) Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 6885:2016-04
Wędliny	Wygląd ogólny Konsystencja Barwa Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00890-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020
Płatki i mieszanki śniadaniowe, musli	Wygląd ogólny Barwa Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00892-PL wersja 3 ważna od 20.02.2020
Bakalie, pestki dyni, ziarno słonecznika	Wygląd ogólny Barwa Konsystencja Zapach Smak Prosty test opisowy	MP-00894-PL wersja 3 ważna od 20.02.2020
Woda do spożycia przez ludzi	Stężenie chloru wolnego Zakres: (0,04 – 1,4) mg/l Metoda spektrofotometryczna	MP-00840-PL wersja 6 ważna od 12.02.2025
	pH Zakres: 2,0 – 12,0 Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (140 - 2500) μS/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999
	Stężenie jonu amonowego Zakres: (0,03 - 3,00) mg/l Metoda spektrofotometryczna	MP-00869-PL wersja 7 ważna od 12.02.2025
	Mętność Zakres: (0,1 - 100,0) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027-1:2016-09
	Pobieranie próbek do badań fizycznych i chemicznych	PN-ISO 5667-5:2017-10

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Pasze	Zawartość suchej masy lub wody Zakres: sucha masa: (1,0 – 99,0)% woda: (1,0 – 99,0)% Metoda wagowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2024/771 z dnia 29.02.2024 r. zał. III, A p. 4.2.1 i 4.2.2
	Zawartość azotu Zakres: (0,06 - 15,00) % Metoda miareczkowa Zawartość białka surowego (z obliczeń)	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2024/771 z dnia 29.02.2024 r. zał. III, C
	Zawartość tłuszczu surowego Zakres (0,5 - 90,0) % Metoda ekstrakcyjno - wagowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2024/771 z dnia 29.02.2024 r. zał. III, G p. 5.2
	Zawartość popiołu surowego Zakres: (0,10 - 80,00)% Metoda wagowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2024/771 z dnia 29.02.2024 r. zał. III, L
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Zakres: (0,02 - 5,00) % Metoda wagowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2024/771 z dnia 29.02.2024 r. zał. III, M, metoda A
	Zawartość włókna surowego Zakres: (0,1 – 30,0)% Metoda wagowa	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2024/771 z dnia 29.02.2024 r. zał. III, H
	Zawartość skrobi Zakres: (1,0 -70,0)% Metoda polarymetryczna	Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2024/771 z dnia 29.02.2024 r. zał. III, K
	pH Zakres: 2,00 – 8,00 Metoda potencjometryczna	MP-03208-PL wersja 2 ważna od 12.02.2025
Karmy dla zwierząt	Wygląd Barwa Konsystencja Zapach Prosty test opisowy	MP-03700-PL wersja 1 ważna od 17.01.2025

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji		
Żywność <sup>E</sup>	Zawartość azotu Metoda miareczkowa Zawartość białka (z obliczeń)	Procedury badawcze
	Zawartość błonnika Metoda enzymatyczno - wagowa	Procedury badawcze
	Zawartość tłuszczu Metoda ekstrakcyjno - wagowa	Procedury badawcze
	Zawartość suchej masy lub wody Metoda wagowa	Procedury badawcze
	Zawartość popiołu ogółem Metoda wagowa	Procedury badawcze
	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl Metoda wagowa	Procedury badawcze
	Węglowodany ogółem (%) Węglowodany przyswajalne (%) Wartość energetyczna (kJ/100g) Wartość kaloryczna (kcal/100g) (z obliczeń)	Procedury badawcze
	Zawartość soli kuchennej (NaCl) Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Procedury badawcze
	Kwasowość Metoda miareczkowania potencjometrycznego	Normy, Procedury badawcze
	Objętość Metoda bezpośredniego pomiaru objętości	Procedury badawcze
Objętość (z obliczeń)	Procedury badawcze	
Żywność <sup>E</sup> Kosmetyki <sup>E</sup> Wyroby chemiczne <sup>E</sup>	Gęstość Metoda oscylacyjna	Procedury badawcze
Żywność <sup>E</sup> Pasze <sup>E</sup>	Aktywność wody Metoda elektrochemiczna	PN-ISO 21807
Towary paczkowane <sup>E</sup>	Masa netto Metoda wagowa	Procedury badawcze
Przyprawy i zioła <sup>E</sup>	Zawartość olejków eterycznych Metoda pomiaru objętości	Procedury badawcze

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

<b>Pracownia Analiz Instrumentalnych ul. Żyrzyńska 42, 24-130 Końskowola</b>		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
Suszone zioła Ryby i przetwory rybne Mięso i przetwory mięsne Herbaty Kawy Przyprawy Wyroby czekoladowe i kakaowe Wyroby cukiernicze Słone przekąski Oleje i tłuszcze Wyroby garmażeryjne Nasiona roślin oleistych	Zawartość wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) Zakres: Benzo(a)piren (1,0-100,0)µg/kg Benz(a)antracen (1,0-100,0)µg/kg Benzo(b) fluoranten (1,0-100,0)µg/kg Chryzen (1,0-100,0)µg/kg  Suma WWA (z obliczeń)  Metoda chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD)	MP-03910-PL wersja 1 ważna od 11.02.2026
Owoce i warzywa Zboża i produkty zbożowe	Zawartość jonu bromkowego Zakres: Jon bromkowy (1,0 – 100) mg/kg Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	MP-03909-PL wersja 1 ważna od 11.02.2026

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
<b>Elastyczny zakres akredytacji</b>		
Żywność <sup>E</sup> Pasze <sup>E</sup> Produkty rolne <sup>E</sup>	Zawartość pozostałości pestycydów Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC- MS-MS)	PN-EN 15662 Procedury badawcze
	Zawartość pozostałości pestycydów Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC- MS/MS)	PN-EN 15662
Żywność <sup>E</sup> Pasze <sup>E</sup>	Zawartość pierwiastków Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS)	PN-EN 15763 Procedury badawcze
	Zawartość mykotoksyn Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS-MS)	Procedury badawcze
	Zawartość pierwiastków Metoda emisyjnej spektrometrii atomowej ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-OES) Równoważnik soli w g/100g (z obliczeń) Zawartość fosforu ogółem jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (%), (g/kg) (z obliczeń)	Procedury badawcze
	Zawartość rtęci Metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z techniką amalgamacji	Procedury badawcze
Żywność <sup>E</sup>	Zawartość substancji konserwujących Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	Procedury badawcze
	Zawartość cukrów Metoda chromatografii cieczowej z detektorem laserowym światła rozproszonego (HPLC-ELSD)	Procedury badawcze
	Skład kwasów tłuszczowych (procentowy udział kwasów tłuszczowych w sumie kwasów tłuszczowych) Zawartość kwasu masłowego Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo – jonizacyjną (GC - FID)	PN-EN ISO 12966-2 PN-EN ISO 12966-4
	Stężenie acesulfamu-K, aspartamu, sacharyny i kofeiny Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną (HPLC-UV/VIS)	PN-EN 12856
	Zawartość pozostałości ditiokarbaminianów wyrażona jako disiarczki węgla Metoda chromatografii gazowej z analizą fazy nadpowierzchniowej z detekcją spektrometrią mas (HS-GCMS)	Procedury badawcze

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Żywność <sup>E</sup>	Zawartość akryloamidu Metoda chromatografii cieczowej z detektorem tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)	Procedury badawcze
Żywność <sup>E</sup>	Zawartość chloropropanodioli oraz glicydołu Metoda chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC- MS/MS)	PN-EN ISO 18363-3
Żywność <sup>E</sup>	Zawartość tłuszczu mlecznego w g/100g tłuszczu (z obliczeń) Zawartość procentowa tłuszczu mlecznego (z obliczeń)	Procedury badawcze
Owoce, warzywa, przetwory owocowo - warzywne <sup>E</sup>	Zawartość azotanów i azotynów Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	PN-EN 12014-2
Woda do spożycia przez ludzi <sup>E</sup>	Stężenie pierwiastków Metoda spektrometrii mas z jonizacją w plazmie indukcyjnie sprzężonej (ICP-MS) Twardość wody w mgCaCO <sub>3</sub> /l (z obliczeń)	PN-EN ISO 17294-2
	Oznaczanie anionów Metoda chromatografii jonowej z detekcją konduktometryczną (IC-CD)	PN-EN ISO 10304-1

E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

<b>Pracownia Mikrobiologiczna ul. Żyrzyńska 42, 24-130 Końskowola</b>		
<b>Przedmiot badań/wyrób</b>	<b>Rodzaj działalności/badane cechy/metoda</b>	<b>Dokumenty odniesienia</b>
Pasze	Ogólna liczba bakterii beztlenowych mezofilnych w temperaturze 30°C Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	MP-03725-PL wersja 2 ważna od 16.05.2025
Mięso i przetwory mięsne	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-A-82055-5:1994
	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-A-82055-4:1997 + Az1:2002
Przetwory owocowe, owocowo-warzywne i warzywno-mięsne	Trwałość konserw Metoda próby termostatowej	PN-90/A-75052/03
	Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych Metoda próżniowa	PN-90/A-75052/02
Woda do spożycia przez ludzi	Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych	PN-EN ISO 19458:2007
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem - wymazy z powierzchni nieograniczonej szablonem - odcisk z powierzchni	Pobieranie próbek z powierzchni do badań mikrobiologicznych.	PN-EN ISO 18593:2018-08
Żywność, Pasze Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność materiału genetycznego <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda Real-time PCR	MP-03877-PL wersja 2 ważna od 08.04.2026
Żywność, Pasze Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Obecność materiału genetycznego <i>Salmonella</i> spp. Metoda Real-time PCR	MP-03875-PL wersja 2 ważna od 08.04.2026
Żywność, Pasze Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością - wymaz	Liczba drożdży i pleśni Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	MP-03914-PL wersja 2 ważna od 08.04.2026
Zagęszczone soki owocowe Soki owocowe, warzywne Nektary, napoje Surowce do produkcji napojów i soków	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących ( <i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda filtracji membranowej	IFU Method of Analysis No. 12 (2019) – procedura B
	Liczba termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących ( <i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	IFU Method of Analysis No. 12 (2019) – procedura A
	Obecność termofilnych kwasolubnych bakterii przetrwalnikujących ( <i>Alicyclobacillus</i> spp.) Metoda hodowlana	IFU Method of Analysis No. 12 (2019) – procedura C

Wersja strony: A

Przedmiot badań/wyrób	Rodzaj działalności/badane cechy/metoda	Dokumenty odniesienia
Elastyczny zakres akredytacji		
Żywność <sup>E</sup> Pasze <sup>E</sup>	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy Procedury badawcze
	Obecność drobnoustrojów Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy Procedury badawcze
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy Procedury badawcze
Żywność <sup>E</sup>	Najbardziej prawdopodobna liczba drobnoustrojów Metoda NPL próbówkowa	Normy
	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	PN ISO 13720
	Liczba enterokoków Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Normy
Woda <sup>E</sup>	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy
	Liczba drobnoustrojów Metoda filtracji membranowej	Normy
Kosmetyki <sup>E</sup> Surowce i półprodukty do produkcji kosmetyków Artykuły higieniczne	Obecność drobnoustrojów Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy
Tusze zwierząt rzeźnych <sup>E</sup> -wymaz -wycinki	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579
	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością <sup>E</sup> -wymaz	Liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)	Normy
	Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	PN-EN ISO 6579
	Obecność drobnoustrojów Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	Normy Procedury badawcze
Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością <sup>E</sup> -odcisk z powierzchni	Liczba drobnoustrojów Metoda płytek kontaktowych	PN-EN ISO 18593
Żywność <sup>E</sup>	Obecność materiału genetycznego Norowirusów Metoda real-time RT-PCR	PN-EN ISO 15216-1
	Obecność materiału genetycznego Hepatitis A Metoda real-time RT-PCR	

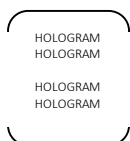
E – Elastyczny zakres akredytacji. Elastyczność zakresu obejmuje elementy wskazane w dokumencie DA-10 dla zakresu akredytacji laboratoriów badawczych.

Lista działań prowadzonych w ramach elastycznego zakresu akredytacji jest udostępniana publicznie przez akredytowany podmiot.

Wersja strony: A

# Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr AB 444

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian  
KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI  
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI

**HANNA TUGI**  
dnia: 23.06.2026 r.