

 <b>VETOS FARMA</b> GRUPA VETOS-FARMA	Załącznik	<b>Z07-KJ</b>	
	<b>Wykaz badań prowadzonych w          Laboratorium Mikrobiologii Żywności</b>	Egzemplarz:	
Wydanie: 08 z dnia: 01.07.2021		Zastępuje wydanie: 07 z dnia: 02.01.2019	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 -słodycze i wyroby cukiernicze -mleko i przetwory mleczne -zboża i przetwory zbożowe -wyroby garmażeryjne	Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g Zakres: 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 Zakres: 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 spp</i> Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 A
	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> w 1 g lub 1 ml Zakres: 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 Zakres: od 1 jtk /ml od 10 jtk/g Metoda płytkowa; posiew wgłębnny	PN-ISO 21528-2:2017-08 NA
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> w 1 g Zakres: od 10 jtk/g Metoda płytkowa; posiew powierzchniowy	PN-EN-ISO 11290-2:2017-07 NA
Świeże mięso drobiowe	Identyfikacja serologiczna pałeczek <i>Salmonella</i> Typhimurium i <i>Salmonella</i> Enteritidis	PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 + Schemat Kauffmana White'a Le Minor A
Żywność: - mięso i produkty mięsne - mięso drobiowe i produkty mięsne drobiowe -ryby i przetwory rybne -słodycze i wyroby cukiernicze -mleko i przetwory mleczne -wyroby garmażeryjne	Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w określonej masie lub objętości Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290 1:2017-07 A
	Żywność: - słodycze i wyroby cukiernicze -zboża i przetwory zbożowe	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> w 1 g Zakres: od 10 jtk /g Metoda płytkowa; posiew powierzchniowy w temperaturze 30 <sup>0</sup> C
Żywność: - słodycze i wyroby cukiernicze - mleko i przetwory mleczne - zboża i przetwory zbożowe	Liczba drożdży i pleśni w 1 g Zakres: od 10 jtk/g Metoda płytkowa; posiew powierzchniowy	PN-ISO 21527-1:2009 NA PN-ISO 21527-2:2009 NA
	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków) w 1 g lub w 1 ml Zakres: od 10 jtk/g od 1 jtk /ml Metoda płytkowa; posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 6888-1:2001+A2:2018-10 NA
Próbkę środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością	Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> na 1 cm <sup>2</sup> powierzchni badanej w 37°C Zakres: Od 1 jtk na 25 cm <sup>2</sup> powierzchni Metoda płytek odciskowych	PN-ISO 18593:2005 NA
	Ogólna liczba bakterii na 1 cm <sup>2</sup> powierzchni badanej Zakres: Od 1 jtk na 25 cm <sup>2</sup> powierzchni Metoda płytek odciskowych	PN-ISO 18593:2005 NA
	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> na 1 cm <sup>2</sup> powierzchni badanej Zakres: Od 1 jtk na 25 cm <sup>2</sup> powierzchni Metoda płytek odciskowych	PN-ISO 18593:2005 NA

A-Oznacza metodę badawczą akredytowaną

NA - Oznacza metoda nieakredytowaną, niespełniającą wymagania normy PN -EN ISO/IEC 17025:2018-02