


**ZAKRES AKREDYTACJI
ORGANIZATORA BADAŃ BIEGŁOŚCI
SCOPE OF ACCREDITATION FOR PROFICIENCY TESTING PROVIDER
Nr/No PT 012**

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

Wydanie/Issue 1 z/of 23.07.2021

 <p>PT 012</p>	<p>Nazwa i adres / Name and address</p> <p>Q-SYSTEMS-CENTER DANUTA WOJCIECHOWSKA ORGANIZATOR BADAŃ BIEGŁOŚCI QSC-PT ul. Dubois 23 71-620 Szczecin</p>
<p>Dziedzina / objekty badań biegłości / Field / proficiency testing items: Badania mikrobiologiczne produktów rolnych, obiektów i materiałów biologicznych przeznaczonych do badań, żywności, wody, wody do spożycia przez ludzi, pasz dla zwierząt, obiektów z obszaru produkcji żywności / Microbiological tests of agricultural products, biological items and materials for testing, food, water, drinking water, animal feedstuffs, objects from food production area;</p>	

Wersja strony/Page version: A

**KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI**

HANNA TUGI

Niniejszy dokument jest załącznikiem do Certyfikatu Akredytacji Nr PT 012 z dnia 23.07.2021 r.
Cykl akredytacji od 23.07.2021 r. do 22.07.2025 r.

Status akredytacji oraz aktualność zakresu akredytacji można potwierdzić na stronie internetowej PCA www.pca.gov.pl

This document is an annex to accreditation certificate No PT 012 of 23.07.2021
Accreditation cycle from 23.07.2021 to 22.07.2025

The status of accreditation and validity of the scope of accreditation can be confirmed at PCA website www.pca.gov.pl

Działalność techniczna ul. Dubois 23, 71-620 Szczecin		
Obiekty badań biegłości	Wielkości mierzone lub właściwości	Identyfikacja programu
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Produkty rolne w tym pasze dla zwierząt Jaja spożywcze	Obecność Salmonella spp.	QSC-PT/MICRO
Szczep bakteryjny	Identyfikacja Salmonella Typhimurium Identyfikacja Salmonella Enteritidis	
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Liczba drobnoustrojów w temp 30 °C	
Mleko i produkty mleczne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne Zboża i przetwory zbożowe	Liczba Enterobacteriaceae	
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Obecność Listeria monocytogenes Obecność Listeria spp.	
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Liczba Listeria monocytogenes Liczba Listeria spp.	
Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe Żywność mrożona Wyroby garmażeryjne	Liczba gronkowców koagulazododatnich	
Wyroby garmażeryjne Żywność mrożona	Liczba Clostridium perfringens	
Tusze brojlerów	Liczba Campylobacter spp.	
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne	Liczba bakterii grupy coli	

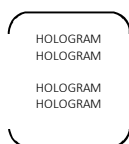
Wersja strony: A

Obiekty badań biegłości	Wielkości mierzone lub właściwości	Identyfikacja programu
Mięso i produkty mięsne Mleko i produkty mleczne Owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne Ryby i przetwory rybne Słodycze i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe Wyroby garmażeryjne	Liczba β -glukuronidazo dodatnich Escherichia coli	QSC-PT/MICRO
Żywność, pasze o aktywności wody >0,95	Liczba drożdży	
Żywność, pasze o aktywności wody >0,95	Liczba pleśni	
Słodycze i wyroby cukiernicze Zboża i przetwory zbożowe	Liczba Bacillus cereus	
Tusze zwierząt rzeźnych	Liczba Enterobacteriaceae	
	Liczba drobnoustrojów w temp 30 °C	
Tusze zwierząt rzeźnych Wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem	Obecność Salmonella spp.	QSC-PT/MICRO
Obiekty z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymaz powierzchni ograniczonej szablonem - wymaz z powierzchni nie ograniczonej szablonem	Liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C	
	Liczba pleśni I drożdży	
	Liczba gronkowców koagulazododatnich	
	Obecność Salmonella spp.	
	Obecność Listeria monocytogenes Obecność Listeria spp.	
Liczba Enterobacteriaceae		
Woda • woda do spożycia przez ludzi • woda na pływalniach: - woda doprowadzana - woda wprowadzana do niecki basenu z systemu cyrkulacji - woda w niecce basenowej • woda z kąpieliska	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 36 °C	QSC-PT/MICRO
	Ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22 °C	
	Liczba enterokoków kałowych	
	Liczba Pseudomonas aeruginosa	
	Liczba bakterii z rodzaju Legionella spp.	
	Liczba bakterii grupy coli	
	Liczba Escherichia coli	
	Liczba gronkowców koagulazododatnich	
	Liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami)	

Wersja strony: A

Wykaz zmian Zakresu Akredytacji Nr PT 012

Status zmian: wersja pierwotna – A



Zatwierdzam status zmian
KIEROWNIK DZIAŁU AKREDYTACJI
BADAŃ I CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI

HANNA TUGI
dnia: 23.07.2021 r.