

Instrukcja dotycząca pobierania i transportu próbek żywności do badań mikrobiologicznych

Instrukcja jest skierowana do osób samodzielnie pobierających i dostarczających próbki żywności do Laboratorium i jest zgodna z wytycznymi normy PN-EN ISO 7218:2008+A1:2013-10 „Mikrobiologia żywności i pasz. Wymagania ogólne i zasady badań mikrobiologicznych”.

➤ **Pobieranie próbek:**

1. Pobieranie próbek powinno być wykonane przez osobę zdrową, niecierpiącą na chorobę zakaźną.
2. Próbki do badań laboratoryjnych należy pobierać z zachowaniem wszelkich zasad higieny, w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i nie mających wpływu na zmianę ich właściwości.
3. W przypadku konieczności korzystania ze sprzętu pomocniczego (tj. łyżka, pipeta, pęseta), sprzęt taki powinien być czysty (najlepiej jałowy), suchy i bezwonny, powinien mieć gładką powierzchnię, wolną od szczelin i zarysowań.
4. Torebki / pojemniki na próbki powinny być jałowe, jednorazowego użytku, szczelne, suche, bezwonne, wyprodukowane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Torebka / pojemnik na próbkę powinien być otwarty tylko i wyłącznie na czas pozwalający na przeniesienie próbki, a następnie niezwłocznie zamknięty. Ponadto powinien być napełniony w 3/4 swojej pojemności, aby zminimalizować ryzyko wycieku oraz umożliwić wymieszanie próbki przed przygotowaniem reprezentatywnej odważki do badania.
Jałowe torebki można otrzymać w siedzibie PSSE w Skierniewicach.
5. Próbki mogą być pobrane i dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych, muszą one być wówczas oryginalnie zamknięte, nieuszkodzone i czyste.
6. Gramatura pojedynczej próbki nie powinna być mniejsza niż 250 g.
7. Każda próbka powinna być pobrana w sposób zapewniający reprezentatywność dla badanego produktu lub partii produktów. Ponadto powinna być jednoznacznie oznakowana, aby zapewnić jej pełną identyfikowalność.

➤ **Transport próbek do Laboratorium:**

1. Próbki do badań powinny być dostarczone do Laboratorium w dniu pobrania, możliwie w jak najkrótszym czasie, nie przekraczającym 4 godzin.
2. Próbki należy odpowiednio zabezpieczyć przed działaniem czynników środowiska zewnętrznego (np. promienie słoneczne, zanieczyszczenia), a także przed rozlaniem.
3. Jeśli to konieczne, próbki należy transportować przy zachowaniu ciągłości łańcucha chłodniczego, np. w termotorbie z wkładami chłodzącymi. Jeśli nie sprecyzowano inaczej w normach, przepisach prawa lub przez producenta, należy zachować temperaturę:
 - +1°C ÷ +8°C dla próbek chłodzonych;
 - < -15°C (najlepiej < -18°C) dla próbek mrożonych i głęboko mrożonych.

Pozostałe próbki, niewymagające warunków chłodniczych, należy transportować w temperaturze pokojowej, poniżej 40°C.

Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za etap pobierania i transportu próbek, gdy czynności te są dokonywane przez Klienta.

Laboratorium zastrzega sobie możliwość nie przyjęcia próbki do badań, w przypadku, gdy próbka została uszkodzona w trakcie transportu lub ocena próbki wskazuje, że nie posiada ona wartości diagnostycznej.

Podczas zlecenia badań należy określić parametry mikrobiologiczne, które mają być określone w toku badań.

Laboratorium zastrzega sobie prawo do poinformowania właściwego organu kontroli w przypadkach przewidzianych prawem i/lub zagrożenia życia lub zdrowia.

Próbki do badań mikrobiologicznych żywności przyjmowane są od poniedziałku do piątku w godz. 7:30 - 14:30, przy czym termin, a także zakres badań należy wstępnie ustalić telefonicznie z pracownikiem Laboratorium.

Niniejsza instrukcja jest dostępna w Pracowni Badań Żywności i Produktów Kosmetycznych i na stronie internetowej PSSE Skierniewice.