

Zamość dnia.....

Kod próbki

Nr sprawozdania.....

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zamościu
Oddział Laboratoryjny
22-400 Zamość ul. Peowiaków 96

.....

.....

.....

Tel.....

NIP.....

Zlecenie na badanie próbek żywności / próbek sanitarnych nr

Proszę o zbadanie próbek

.....

.....

.....

Miejsce pobrania próbek:.....

.....

w kierunku :

 mikrobiologicznym fizyko – chemicznym oceny organoleptycznej oceny znakowania ocena jakości próbki w okresie przechowywania

- data produkcji

- warunki przechowywania

Cel poboru:

◇ określenie poziomu zanieczyszczeń mikrobiologicznych: na początku okresu pod koniec okresu przechowywania wyrobu

◇ ocena organoleptyczna próbki w podanym okresie przechowywania

◇ badanie w ramach weryfikacji systemu HACCP ◇ określenie poziomu zanieczyszczeń mikrobiologicznych

◇ ocena etykiety na zgodność z obowiązującymi przepisami

◇

Cel badania: uzyskanie wyniku przydatnego dla klienta do oceny bezpieczeństwa produktów żywnościowych

Próbkę pobrał i dostarczył klient tak nieKlient pobrał próbkę zgodnie z wcześniejszymi ustaleniami w Laboratorium tak nie nie dotyczy

Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za wpływ niewłaściwego poboru próbki na wyniki badań.

Wyniki badań mają zastosowanie dla próbki od momentu jej otrzymania.

Odstępstwa proponowane przez klienta

 nie mają wpływu mają wpływ na wyniki badania – próbka przyjęta na życzenie klienta nie dotyczy

Stwierdza się, że Laboratorium PSSE w Zamościu ma niezbędne zasoby materialne i personalne do realizacji ww. zlecenia; personel posiada kompetencje i doświadczenie do wykonania rozpatrywanych badań.

Laboratorium deklaruje zachowanie zasad bezstronności przez personel realizujący ww. zlecenie.

Wybrane metody badań są właściwe i spełniają wymagania klienta; są przydatne do zastosowania zgodnie z przeznaczeniem

 stwierdzenie zgodności wyniku z wymaganiami bez stwierdzenia zgodności wyniku z wymaganiami

Uzgodniono zasadę podejmowania decyzji przy stwierdzaniu zgodności z wymaganiami / ryzyko podjęcia błędnej decyzji

oszacowanej przez laboratorium zgodnie z IJL-02/PJL-11(na podstawie ILAC-G8:09/2019) zgodnie z wymaganiamiklienta nie dotyczy

Wyniki badań (za wyjątkiem oznaczeń jakościowych) podawane są z niepewnością pomiaru.

Ilość egzemplarzy Sprawozdania z badań

Klient został poinformowany o swoich uprawnieniach:

- możliwości złożenia skargi opis postępowania i tryb załatwiania skarg dostępny w Laboratorium na życzenie

- możliwości uczestnictwa w badaniach w charakterze obserwatora - zachowania poufności informacji

Należność za usługę klient ureguluje gotówką przelewem

Przybliżona cena usługi wg aktualnego cennika została omówiona ustnie z klientem.

**Wyniki badań z przekroczonymi wartościami dopuszczalnymi zostaną przekazane do właściwego terenowo
 PPIS w celu podjęcia działań.**

Badania mikrobiologiczne	
Ziela i przyprawy, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, mleko i przetwory mleczne, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, mięso, podroby i przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne i kulinarne, drób i produkty drobiarskie, ryby, owoce morza i ich przetwory, jaja i ich przetwory, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, kawa, herbata, koncentraty spożywcze, żywność mrożona, suplementy diety, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	<input type="checkbox"/> obecność Salmonella spp PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 <i>metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</i>
Środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, wyroby garmażeryjne i kulinarne, mleko i przetwory mleczne, mięso, podroby i przetwory mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby, owoce morza i ich przetwory, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, żywność mrożona	<input type="checkbox"/> obecność Listeria monocytogenes PN-EN ISO 11290-1:2017-07 <i>metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</i>
Ziela i przyprawy, mleko i przetwory mleczne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, mięso, podroby i przetwory mięsne, drób i produkty drobiarskie, ryby, owoce morza i ich przetwory, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, owoce i warzywa oraz przetwory owocowe i warzywne, wyroby garmażeryjne i kulinarne, żywność mrożona, suplementy diety,	<input type="checkbox"/> liczba Listeria monocytogenes PN-EN ISO 11290-2: 2017-07 <i>metoda płytkowa, posiew powierzchniowy</i>
Mięso, podroby i przetwory mięsne, mleko i przetwory mleczne, warzywa, owoce i ich przetwory	<input type="checkbox"/> liczba Staphylococcus aureus PN-EN ISO 6888-1:2022-03 <i>metoda płytkowa, posiew powierzchniowy</i> <input type="checkbox"/> liczba Escherichia coli β - glukuronidazo - dodatnich PN-ISO 16649-2: 2004 <i>metoda płytkowa w temp.44°C, posiew wgłębny</i>
Warzywa, owoce i ich przetwory	<input type="checkbox"/> liczba pleśni i drożdży PN-ISO 21527-1: 2009 ; PN ISO 21527-2: 2009 <i>metoda płytkowa w temp.25°C, posiew powierzchniowy</i> <input type="checkbox"/> liczba bakterii z grupy coli PN-ISO 4832: 2007 <i>metoda płytkowa, posiew wgłębny</i>
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	<input type="checkbox"/> liczba Bacillus cereus PN EN ISO 7932: 2005 <i>metoda płytkowa w temp.30°C, posiew powierzchniowy</i>
Mleko i przetwory mleczne, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	<input type="checkbox"/> liczba Enterobacteriaceae (37 °C) PN-EN ISO 21528-2: 2017-08 <i>metoda płytkowa, posiew wgłębny</i>
Badania nieakredytowane (NA)	
Wymazy	
<input type="checkbox"/> ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30°C PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12 / Ap1:2016-11 <i>posiew wgłębny</i>	
<input type="checkbox"/> liczba Escherichia coli β - glukuronidazo – dodatnich PN-ISO 16649-2: 2004 <i>metoda płytkowa w temp.44°C, posiew wgłębny</i>	
<input type="checkbox"/> obecność Listeria monocytogenes PN-EN ISO 11290-1:2017-07 <i>metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</i>	
<input type="checkbox"/> obecność Salmonella spp PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 <i>metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</i>	
<input type="checkbox"/> badania inne.....	
Badania nieakredytowane (NA)	
<input type="checkbox"/> obecność szkodników żywnościowych żywych i martwych oraz ich pozostałości PBL-26 wyd. 1 z dnia 01.02.2010r <i>metoda jakościowa wizualna</i>	
<input type="checkbox"/> ocena organoleptyczna <input type="checkbox"/> znakowanie	
.....	
<input type="checkbox"/> wartość odżywcza obliczona na podstawie receptury	
Badania inne	

(NA) – wynik badania nieakredytowanego spełnia wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02

* – norma wycofana przez PKN, stosowana na życzenie klienta

 Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE. L. 05. 338.1 z późn. zm.)**Potwierdzenie przyjęcia próbek do laboratorium**

Data, godzina przyjęcia do Laboratorium Warunki transportu : czas temp.

Protokół poboru próbek w załączeniu tak nie

Uwagi

Klauzula informacyjna dot. przetwarzania danych osobowych dostępna jest w Biuletynie Informacji Publicznej PSSE w Zamościu pod adresem : <https://pssezamosc.bip.gov.pl>.....
Zleceniodawca/osoba przekazująca próbkę.....
przedstawiciel Laboratorium