**Kryteria przyjęcia próbek do badań w Pracowni Mikrobiologii Żywności i Pasz w ZHW w Łodzi**

1. **Informacje ogólne**
2. Próbki do badań należy dostarczyć w szczelnym, nieuszkodzonym opakowaniu, zabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem, oznaczone w sposób umożliwiający ich identyfikację.
3. Próbki należy dostarczyć w czasie jak najkrótszym od pobrania w termotorbie lub opakowaniu zapewniającym utrzymanie warunków chłodniczych (z wkładem chłodzącym). W termotorbie powinien znajdować się termometr bądź pojemnik z wodą przechowywaną w tych samych warunkach co próbka, w celu umożliwienia wykonania pomiaru temperatury dostarczanych do badania próbek.
4. Dokumenty dołączone do próbki powinny zawierać informacje, które umożliwią wykonanie badań oraz jak najdokładniejsze wypełnienie sprawozdania z badań, takie jak m.in.:

- kierunki badań (najlepiej z zaznaczeniem metodyki badań)

- miejsce i pobrania próbki (w tym nr identyfikacyjny WNI)

- opis próbki (m.in. rodzaj próbki, nawa produktu, miejsce pobrania wymazu, rodzaj tuszy, z której pochodzi wymaz lub wycinki itp.)

- datę produkcji/ważności/uboju

- imię i nazwisko osoby pobierającej próbkę i kierującej do badania

- procedurę i plan pobrania próbki

- cel, w jakim wykorzystany zostanie wynik badania

- wielkość próbki dostarczonej do badania lub w przypadku próbek wymazów z powierzchnia, z której został pobrany

Zlecenie na wykonanie badań dostępne jest na stronie internetowej <http://www.wiw.bip.lodz.pl/page/16,zaklad-higieny-weterynaryjnej-w-Lodzi.html>

Zlecenie na wykonanie badań/ protokół pobrania próbek do badań laboratoryjnych należy wypełniać czytelnie.

1. **Informacje szczegółowe**
2. **Temperatura dostarczenia próbek do badań mikrobiologicznych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj próbki** | **Temperatura dostarczenia** |
| 1. | produkty nietrwałe w temperaturze pokojowej | 1°C - 8°C |
| 2. | produkty mrożone i głęboko mrożone | poniżej -15°C, najlepiej poniżej -18°C |
| 3. | produkty trwałe | temperatura pokojowa (poniżej 40°C) |
| 4. | próbki wycinków/wymazów z tusz zwierząt rzeźnych, wymazów z powierzchni środowiska produkcyjnego | 0 - 4°C |

1. **Temperatura dostarczenia próbek do badań w kierunku wykrywania pozostałości substancji przeciwbakteryjnych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj próbki** | **Temperatura dostarczenia** |
| 1. | tkanki zwierzęce (mięśnie, nerki), gdy dostarczone w dniu lub następnego dnia od pobrania | 0°C - 4°C |
| 2. | tkanki zwierzęce (mięśnie, nerki), gdy dostarczone w czasie dłuższym niż 30h od pobrania | w stanie zamrożenia |
| 3. | jaja | 0°C - 4°C |
| 4. | mleko | 0°C - 4°C  Najlepiej schłodzone, ze względu na możliwość powstawania strątów, wytrącania grudek tłuszczu, które mogą uniemożliwić wykonanie badania testami, które są stosowane w laboratorium. |
| 5. | woda do pojenia zwierząt | 0°C - 8°C lub w stanie zamrożenia  Gdy zamrożona opakowanie powinno być wypełnione nie więcej niż do ¾ objętości. |
| 6. | Pasza | Temperatura otoczenia |

1. **Wielkość próbki dostarczonej do badań w kierunku wykrywania pozostałości substancji przeciwbakteryjnych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p. | Rodzaj próbki | Wielkość próbki |
| 1. | Mięśnie  (najlepiej w jednym kawałku, aby umożliwić nacięcie tkanki w poprzek włókien mięśniowych i umieszczenie w niej 10 krążków bibułowych o średnicy 13mm każdy, w celu nasączenia ich płynem tkankowym) | 500g |
| 2. | Nerki | 200g |
| 3. | Jaja | 12szt. |
| 4. | Ryby | 1 ryba nie mniej niż 1kg |
| 5. | Mleko | 1000ml |
| 6. | Woda do pojenia zwierząt | 2 próbki po 200ml każda |
| 7. | Pasza | 500g |

1. **Wielkość próbki dostarczanej do badań mikrobiologicznych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p. | Rodzaj próbki | Wielkość próbki |
| 1. | Mięso, wyroby i produkty mięsne (niepakowane) | Nie mniej niż 200g |
| 3. | Batony cięte (wędzonki, grube kiełbasy) | Odcinek nie krótszy niż 10cm |
| 4. | Produkty paczkowane, pakowane w modyfikowanej atmosferze | Opakowanie jednostkowe ale nie mniej niż 200g |
| 5. | Ryby świeże i mrożone | Co najmniej 300g |
| 6. | Produkty/przetwory rybne | Opakowanie jednostkowe (lub jego wielokrotność – łącznie nie mniej niż 200g) |
| 7. | Ryby wędzone | Min. 1 tuszka nie mniejsza niż 250g |
| 8. | Mleko spożywcze i produkty mleczne | Ok. 200ml/g lub opakowanie jednostkowe |
| 9. | Mleko surowe | Min. 100ml |
| 10. | Próbki z tusz zwierząt rzeźnych (wycinki, wymazy) | Pobrane z określonej powierzchni  - metoda niszcząca: 4 wycinki o łącznej powierzchni 20cm2  - badanie w kierunku *Salmonella* wymaz metodą gąbki ściernej o łącznej powierzchni 400cm2 |
| 11. | Próbki z tusz drobiowych (szyjki) | - badanie w kierunku ***Salmonella****:* 5 próbek skóry szyi z co najmniej 3 tusz o łącznej masie nie mniejszej niż 25g/próbkę  - badanie w kierunku ***Salmonella***i ***Campylobacter****:* 5 próbek skóry szyi z co najmniej 3 tusz drobiowych o łącznej masie nie mniejszej niż 26g/próbkę |

1. **Próbki przechowalnicze**

- Próbki przesyłane do laboratorium powinny być przesyłane w całości (nieprzekrojone), w celu zminimalizowania możliwości zanieczyszczenia produktu.

- Próbki powinny być dostarczone w opakowaniu, w którym będą przechowywane (woreczki foliowe, papier, pojemniki plastikowe, pojemniki szklane, opakowania jednostkowe, opakowane próżniowo) w zależności od asortymentu.

- Dokumenty powinny zawierać informację o dacie wykonania badania