

ZHW	Kryteria przyjmowania próbek żywności i próbek środowiskowych do badań mikrobiologicznych	Strona: 1 Stron:4
Kierunek badania/ metoda badania	Kryterium przyjmowania próbek do badań	
Obecność pozostałości substancji przeciwbakteryjnych testem Delvotest SP-NT Metoda dyfuzyjna	1000 ml – mleko, w temp. ≤ 8°C do 7 dni od pobrania 100 g – mleko w proszku, temp. ≤ 30°C	
Obecność pozostałości antybiotyków β-laktamowych, (dihydro)streptomycyny, chloramfenikolu i tetracyklin testem 4sensor Metoda receptorowa	1000 ml – mleko, w temp. ≤ 8°C do 7 dni od pobrania	
Obecność pozostałości substancji przeciwbakteryjnych Metoda dyfuzyjna (5-płytkowa)	500g – tkanki mięśniowe trzody chlewnej, bydła, drobiu, królików, koni; 1 sztuka (1kg)– ryby 200 g – nerki trzody chlewnej, bydła, koni, królików w temp. ≤ 8°C do 7 dni od pobrania 12 szt. – jaj kurzych, 24 szt. jaj przepiórczych temp. ≤ 30°C do 7 dni od pobrania	
Obecność substancji przeciwbakteryjnych Metoda dyfuzyjna (5-płytkowa)	200 ml – woda do pojenia zwierząt temp. ≤ 8°C do 7 dni od pobrania	
Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym	100 ml – mleko, 200 g lub 200 ml - mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; temp. 2-8°C, do 24h od pobrania próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymazy z powierzchni środowiska produkcyjnego temp. 1-8°C; do 24h od pobrania	
Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	100 ml – mleko, 200 g lub 200 ml - mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne temp. 2-8°C, do 24h od pobrania próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – próbki z krętek ściekowych temp. 1-8°C ; do 24h od pobrania	
Obecność DNA <i>Listeria monocytogenes</i> Metoda real-time PCR	100 ml – mleko, 200 g lub 200 ml- mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne; temp. 2-8°C, do 24h od pobrania próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy z powierzchni środowiska produkcyjnego temp. 1-8°C; do 24h od pobrania	

ZHW	Kryteria przyjmowania próbek żywności i próbek środowiskowych do badań mikrobiologicznych	Strona: 2 Stron:4
Kierunek badania/ metoda badania	Kryterium przyjmowania próbek do badań	
<p>Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p>	<p>100 ml – mleko, 200 g lub 200 ml - mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; temp. 2-8°C, do 24h od pobrania</p> <p>próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem z tusz zwierząt rzeźnych 300 cm²; - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem z tusz zwierząt rzeźnych np. 400 cm² - wymazy i popłuczyny z tusz drobiowych - wymazy z powierzchni środowiska produkcyjnego temp. 1-8°C do 24h od pobrania</p> <p>10 sztuk – próbka jaj konsumpcyjnych (wymazy z powierzchni i treść jaj) temp. pokojowa lub 2-8°C</p>	
<p>Obecność DNA Salmonella spp. Metoda real-time PCR</p>	<p>100 ml – mleko, 200 g lub 200 ml – mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne; temp. 2-8°C, do 24h od pobrania</p> <p>próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem z tusz zwierząt rzeźnych np. 400 cm² - wymazy i popłuczyny z tusz drobiowych temp. 1-8°C, do 24h od pobrania</p>	
<p>Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>	<p>100 ml – mleko, 200g lub 200 ml - mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; temp. 2-8°C, do 24h od pobrania</p> <p>próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:</p>	
<p>Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>	<p>- wycinki z powierzchni ograniczonej szablonem (20 cm²), - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem (100 cm²) tusz zwierząt rzeźnych temp. 1-8°C, do 24h od pobrania</p>	
<p>Liczba gronkowców koagulazododatnich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy i wgłębny)</p>	<p>100 ml – mleko temp. 1-8°C, czas do 24h od pobrania 200 g lub 200 ml, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; temp. 2-8°C, do 24h od pobrania</p>	
<p>Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>	<p>100 ml – mleko, 200 g lub 200 ml - mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; temp. 2-8°C, do 24h od pobrania</p>	

ZHW	Kryteria przyjmowania próbek żywności i próbek środowiskowych do badań mikrobiologicznych	Strona: 3 Stron:4
Kierunek badania/ metoda badania	Kryterium przyjmowania próbek do badań	
	<p>próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem (300 cm²) tusz zwierząt rzeźnych; - wymazy i popłuczyny z tusz drobiowych</p> <p>temp.1-8 °C, do 24h od pobrania</p>	
<p>Liczba Escherichia coli Metoda płytkowa w temp. 35°C z zastosowaniem Petrifilm</p>	<p>próbki środowiskowe z obszaru produkcji żywności - wymazy z powierzchni tusz zwierząt rzeźnych temp. 1-8°C, czas do 24h od pobrania</p>	
<p>Liczba komórek somatycznych Metoda mikroskopowa</p>	<p>100 ml – mleko temp. 2-6°C, czas do 6h od pobrania, do 6 dni próbki zakonserwowane</p>	
<p>Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>	<p>100 ml – mleko, 200 g lub 200 ml – mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne;</p>	
<p>Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana, probówkowa</p>	<p>temp. 2-8°C, do 24h od pobrania</p>	
<p>Obecność gronkowców koagulazododatnich Metoda hodowlana-z potwierdzeniem biochemicznym</p>	<p>100 ml – mleko , 200 g lub 200 ml – mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; temp. 2-8°C, do 24h od pobrania</p> <p>próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy z powierzchni środowiska produkcyjnego temp. 4-8°C; do 24h od pobrania</p>	
<p>Obecność Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p>	<p>świeże mięso drobiowe, tusze drobiowe – 5x po min. 25 g 100 ml – mleko, 200g lub 200 ml – mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne: temp. 2-8°C, do 24h od pobrania</p> <p>próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wycinki z powierzchni ograniczonej szablonem (20 cm²), - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem (400 cm²) tusz zwierząt rzeźnych; temp.1-8°C, do 24h od pobrania</p>	
<p>Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana, probówkowa</p>	<p>100 ml – mleko, 200 g lub 200 ml – mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; temp. 2-8°C, do 24h od pobrania</p>	
<p>Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana, probówkowa</p>	<p>100 ml – mleko, 200g lub 200 ml - produkty mleczne, temp. 2-8°C, do 24h od pobrania</p>	

ZHW	Kryteria przyjmowania próbek żywności i próbek środowiskowych do badań mikrobiologicznych	Strona: 4 Stron:4
Kierunek badania/ metoda badania	Kryterium przyjmowania próbek do badań	
Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	tusze drobiowe - 5x po min.10 g, temp. 1-5°C, czas do 48 h od pobrania 5x min. 26g (jeśli próbka ma być badana w 2 kierunkach: obecność Salmonella spp. oraz liczba Campylobacter spp.) temp. 1-5°C, czas do 24h od pobrania - wymazy i popłuczyny z tusz drobiowych temp. 1-5°C, czas do 24h od pobrania	

1. Próbki powinny być dostarczone w jałowych opakowaniach; oryginalne, szczelne pojemniki woreczki wykonane z tworzyw sztucznych (oprócz wody) lub opakowanie szklane wypełnione do $\frac{3}{4}$ swojej objętości.
2. Próbki wyrobów gotowych do badań mikrobiologicznych powinny być dostarczone w opakowaniach jednostkowych – handlowych z etykietami.
3. Próbki w ramach badań urzędowych powinny być odpowiednio zabezpieczone (bezpieczna koperta, plomba, taśma z pieczęcią PIW).
4. Próbki do badań w ramach badań monitoringowych wykrywania substancji przeciwbakteryjnych w wodzie do pojenia zwierząt powinny być dostarczone w pojemnikach plastikowych jako dwie oddzielnie zabezpieczone próbki.
5. Próbki do badań na zgodność z Rozp. 2073/2005 należy dostarczyć w liczbie 5 sztuk.
6. Próbki żywności mrożonej powinny być dostarczone do badań w stanie zamrożonym: w temp. poniżej -15°C, najlepiej poniżej -18°C.
7. Próbki żywności o trwałości półkowej dostarczyć do badań w temperaturze pokojowej.