

Instrukcja pobierania próbek do badań laboratoryjnych żywności, pasz oraz próbek środowiskowych z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością

Poniższa instrukcja opisuje szczegółowo kryteria postępowania przy pobieraniu oraz transportowaniu próbek do Laboratorium LAB-VET sp. z o.o.

1. Wytyczne dotyczące gramatury dostarczanych próbek:

Rodzaj próbki	Wymagania
Wędliny i wyroby wędliniarskie	masa pojedynczej próbki nie powinna być mniejsza niż 200g
Wyroby garmażeryjne	masa pojedynczej próbki nie może być mniejsza niż 200g.
Ryby i przetwory rybne	ryby duże od 2-3 sztuk, ryby średnie od 3-5 sztuk, ryby małe od 5-10 sztuk, ryby mrożone od 3-5 opakowań (w przypadku ryb mrożonych pakowanych próżniowo).
Mięso i mięso mielone	masa pojedynczej próbki nie mniejsza niż 200g.
Wycinki z powierzchni tusz zwierząt rzeźnych	- metoda niszcząca: 4 próbki losowo pobrane z 5-ciu sztuk o łącznej powierzchni 20 cm ² . - metoda nieniszcząca: 4 próbki. Obszar pobierania próbek co najmniej 100 cm ² na każde miejsce pobierania próbek. - w przypadku pobierania próbek w kierunku Salmonella – łączna powierzchnia musi obejmować co najmniej 400 cm ² (metoda gąbki ściernej).
Próbki z tusz drobiowych	kawałki skóry szyi: 5x 25g końcowych próbek.
Konserwy	jedno opakowanie nie mniej niż 150g.
Przetwory jajowe stałe, płynne i mrożone	masa pojedynczej próbki nie powinna być mniejsza niż 150g/ml.
Mleko spożywcze i przetwory mleczarskie płynne	masa pojedynczej próbki powinna wynosić ok. 200ml lub po jednym opakowaniu jednostkowym z każdego opakowania transportowego nie mniejszym niż 150g/ml.
Masło i mleko w proszku	masa pojedynczej próbki powinna wynosić ok. 200g lub po jednym opakowaniu jednostkowym z każdej partii.
Sery dojrzewające i nie dojrzewające	masa pojedynczej próbki powinna wynosić ok. 200g , w przypadku serów do 500g pobrać całe opakowanie jednostkowe.
Przyprawy i zioła	masa pojedynczej próbki nie mniejsza niż 200g.
Pasza	masa pojedynczej próbki nie mniejsza niż 500g.

2. Wytyczne dotyczące dostarczania i przyjmowania próbek do badań w laboratorium

Rodzaj próbek	Temperatura transportu
Produkty trwałe	temperatura pokojowa (temperatura poniżej 40°C)
Produkty mrożonej głęboko mrożone	poniżej (-15°C) najlepiej poniżej (-18°C)
Inne produkty nietrwałe w temperaturze pokojowej	od 1°C do 8°C
Wymazy sanitarne	od 1°C do 4°C dostarczyć w ciągu 24h od momentu pobrania
Płytki kontaktowe	od 1°C do 8°C dostarczyć w ciągu 48h od momentu pobrania
Wymazy i wycinki z tusz zwierząt rzeźnych	od 0°C do 4°C dostarczyć najlepiej w ciągu 1 h – maksymalnie do 24h
Mleko surowe	od 2°C do 6°C

3. Ogólne uwagi dotyczące przyjmowania próbek :

- ✓ Pismo przewodnie (Protokół pobrania próbek) dołączone do próbek powinno zawierać następujące informacje:
 - a) dane zlecającego
 - b) opis próbki/próbek
 - d) data i godzina pobrania próbek oraz nazwisko osoby pobierającej próbkę
 - e) informację dotyczącą celu badania (na zgodność z wymaganiami prawnymi/na zgodność z wymaganiami właściciela)
 - f) Informację czy próbka pobrana była zgodnie z zatwierdzonym planem pobierania próbek
 - g) kierunek badania oraz metodę badawczą
 - h) w przypadku wymazów- informacja dotycząca objętości użytego rozcieńczalnika oraz wielkości powierzchni z której pobrano próbkę
 - i) przypadku próbek żywności o zawartości tłuszczu powyżej 20% w całkowitej masie należy podać zawartość tłuszczu (%)
 - ✓ temperatura próbek nie może przekraczać temperatury opisanej w powyższych kryteriach
 - ✓ liczba i masa próbek musi być zgodna z powyższymi kryteriami
 - ✓ w przypadku przesyłania większej ilości próbek, każda próbka musi być pakowana osobno w sposób uniemożliwiający kontakt z pozostałymi próbkami
 - ✓ do pobierania próbek należy używać sterylnych materiałów pomocniczych (woreczki, pojemniki, wymazy itp.)

4. Wytyczne dotyczące prawidłowego pobierania próbek z powierzchni z użyciem płytek kontaktowych oraz wymazów

Istotne jest aby laboratorium otrzymało próbkę reprezentatywną dla badanej powierzchni, która nie uległaby zmianie podczas transportu i przechowywania ani pod wpływem pozostałości środka dezynfekującego

Szczegółowe informacje dotyczące pobierania próbek zawarte są w normach:

PN-ISO 18593:2018 Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalne metody pobierania próbek z powierzchni z użyciem płytek kontaktowych oraz wymazów

PN-A-82055-19 Oznaczanie zanieczyszczenia mikrobiologicznego powierzchni urządzeń, sprzętów oraz opakowań i rąk pracowników

Próbki należy pobrać w zależności od celu badania:

Ocena skuteczności środków dezynfekcyjnych i myjąco dezynfekcyjnych w warunkach produkcyjnych-próbki należy pobrać nie wcześniej niż 2h nie później niż:

- 4h od zakończenia zabiegów z powierzchni wizualnie czystych i suchych lub zgodnie ze specyfikacją środka dezynfekcyjnego
- Ocena skuteczności środków do mycia i dezynfekcji rąk – próbki należy pobrać niezwłocznie po zakończeniu zabiegów.
- Oznaczenie zanieczyszczenia mikrobiologicznego urządzeń, sprzętów i rąk, stykających się bezpośrednio ze środkami spożywczymi podczas produkcji. Próbki należy pobrać przed rozpoczęciem czynności produkcyjnych.

Metody pobierania próbek z powierzchni środowiska produkcyjnego przemysłu spożywczego

Metoda odcisków agarowych- powierzchnię agaru płytki kontaktowej należy silnie przycisnąć do badanej powierzchni przez czas wynoszący ok. 10s. Metoda ta ma zastosowanie jedynie do powierzchni gładkich i suchych **powyżej 5,5cm²** takich jak powierzchnie ścian, podłóg, sprzętu. Metoda nie nadaje się do oznaczania zanieczyszczenia z powierzchni rąk!

Metoda wymazów- Metoda wymazów ma zastosowanie do wszystkich typów powierzchni. Próbki wymazów w zależności od powierzchni należy pobierać za pomocą wymazówek lub gąbek. Wymazówki stosuje się do powierzchni małych, gąbki stosuje się do powierzchni powyżej 100cm². Przed pobraniem wymazu należy zwilżyć wymazówkę/gąbkę rozcieńczalnikiem, a następnie pobrać wymaz z określonej powierzchni. Po pobraniu wymazu należy umieścić wymazówkę/gąbkę w znanej objętości rozcieńczalnika.



W przypadku, gdy przewiduje się obecność pozostałości środka dezynfekującego, zaleca się dodanie do rozcieńczalnika neutralizatora lub stosowanie gąbek i płytek kontaktowych zawierających w składzie pożywki neutralizatory.

Metoda pobierania wymazów z powierzchni rąk pracowników

Wymazy należy pobrać tamponem, wymazówką lub gąbką zwilżonymi płynem do płukania przez wytarcie wewnętrznej powierzchni obu dłoni, powierzchni między palcami oraz zewnętrznych części palców w tym miejsc wokół paznokci. Do pobrania należy stosować: jeden wilgotny i jeden suchy tampon (lub wymazówkę) do każdej dłoni oraz 40 ml płynu do płukania lub jedną gąbkę do obu dłoni wykorzystując jedną stronę gąbki do starcia jednej dłoni, a drugą stronę gąbki do starcia drugiej dłoni oraz 20 ml płynu do płukania