

Wytyczne do oceny stanu próbki do badań mikrobiologicznych w chwili przyjęcia

Poniższe informacje i dane należy zweryfikować na przeglądzie umowy/zlecenia klienta lub w protokole pobierania próbek.

Próbki wody (woda do spożycia przez ludzi, woda w kąpieliskach, woda na pływalniach)

Warunki transportu próbek:*

- próbki podczas transportu schłodzić, najlepiej do temp. $5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$, chronić przed światłem
- przy transporcie powyżej 8 h, transport w monitorowanych warunkach chłodniczych $5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$

Udokumentowane zapisy:

- metoda pobierania próbki
- opis próbki (rodzaj wody, źródło pochodzenia)
- data i godzina pobierania próbek
- data i godzina dostarczenia próbek do laboratorium
- pojemnik w którym dostarczono próbkę (OL PSSE w Łomży, Klienta)
- temperatura próbek w chwili przyjęcia / temperatura transportu próbek
- ocena stanu próbki w chwili przyjęcia (bez zastrzeżeń, budząca zastrzeżenia – opisać jakie)
- inne istotne informacje które mogą mieć wpływ na ważność wyniku badania.

Próbki żywności

Minimalna masa próbki dostarczonej do badań: 200g, wody mineralne 1,5 l.

warunki transportu próbek:**

- temp. otoczenia od 18°C do 27°C (próbki trwałe)
- warunki chłodnicze $5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ (próbki nie trwałe, w tym łatwopsujące się, świeże, wymagające łańcucha chłodniczego)
- warunki mrożenia i niskiego mrożenia poniżej -15°C , najlepiej poniżej -18°C (próbki mrożone i głęboko mrożone)

Udokumentowane zapisy:

- metoda pobierania próbki
- opis próbki (w tym data produkcji)
- datę i godzinę pobierania próbek oraz miejsce pobierania
- datę i godzinę dostarczenia próbek do laboratorium
- warunki i sposób dostarczenia próbek (np. warunki chłodnicze: termotorba; warunki otoczenia)
- opakowanie: (OL PSSE w Łomży; Klienta; opakowanie jednostkowe producenta)
- ilość próbek
- temperatura próbek w chwili przyjęcia / temperatura transportu próbek
- ocena stanu próbki w chwili przyjęcia (bez zastrzeżeń, budząca zastrzeżenia- opisać jakie)
- inne istotne informacje

Próbki żywności – badania po przechowywaniu u klienta

i.w. dodatkowo zweryfikować i odnotować w uwagach:

- okres przechowywania (zapis: *próbka przechowywana u Klienta od dnia... do dnia...*)
- warunki przechowywania np. chłodnicze, mrożenia, inne

Wymazy z powierzchni

warunki transportu próbek:***

- temp. od 1°C do 8°C

Udokumentowane zapisy:

- metoda pobierania próbki (powinna być norma PN EN ISO 18593:2018-08)
- ilość próbek (np. 3 próbki, 1 próbka składająca się z 2 wymazówek)
- opis próbki:
próbka z powierzchni do badań mikrobiologicznych – wymaz
określić miejsce pobierania wymazu (np. stół w kuchni, deska, z obu dłoni pracownika bez rękawiczek podczas pracy)
wskazać z jakiej powierzchni pobierano wymaz (powierzchnia dezynfekowana lub powierzchnia niedezynfekowana np. podczas pracy)
wskazać powierzchnię np. ograniczona szablonem, nieograniczona – z jakiej powierzchni, np. z całej powierzchni obu dłoni)
- technika pobierania próbki z powierzchni – wymaz pobrano przy użyciu ... (wymazówka / gąbka/ tkanina, /płytki kontaktowa)
- objętość (np. 1ml, 10 ml) i rodzaj płynu płuczącego (płyn z neutralizatorami, bez neutralizatorów)- z certyfikatu wymazówek; gąbek
- datę i godzinę pobierania próbek oraz miejsce pobierania
- datę i godzinę dostarczenia próbek do laboratorium
- warunki i sposób dostarczenia próbek (np. chłodnicze: termotorba; warunki otoczenia)
- opakowanie: np. torebka foliowa ze struną producenta, worek typu Whirl-pak, inne...
- temperatura próbek w chwili przyjęcia / temperatura transportu próbek
- ocena stanu próbki w chwili przyjęcia (bez zastrzeżeń, budząca zastrzeżenia – opisać jakie)
- inne istotne informacje

Uwagi:

Laboratorium stosuje ostatnie, aktualne wydania norm i Procedur Ogólnych

*wymagania ISO 19458

** wymagania ISO 7218

*** wymagania ISO 18593

02.03.2026

Kierownik Sekcji Badań Mikrobiologicznych
Anna Kruszevska-Wołczuk