

Kod próbki

Zamość, dnia.....

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

.....

.....

.....

NIP.....

Tel.....

e-mail.....(dane nieobowiązkowe - w celu ułatwienia kontaktu)

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 przechowywania wyrobu
☐ 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 wymaganiami klienta☐ nie dotyczy

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

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 ureguje ☐ w kasie PSSE w Zamościu ☐ przelewem

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

Odbiór Sprawozdania z badań:	
Zleceniodawca posiada adres skrzynki do e-Doręczeń:	Zleceniodawca nie posiada adresu skrzynki do e-Doręczeń:
☐ osobiście, ☐ osoba upoważniona (imię i nazwisko):....., ☐ na podany adres skrzynki do e-Doręczeń: AE : PL - - - -	☐ osobiście, ☐ osoba upoważniona (imię i nazwisko):....., ☐ sprawozdanie z badań zostanie przesłane do zleceniodawcy poprzez PUH e-Doręczeń za pośrednictwem Poczty Polskiej*
Odbiór faktury VAT:	
☐ osobiście, ☐ osoba upoważniona (imię i nazwisko):....., ☐ na podany jak wyżej adres skrzynki do e-Doręczeń	☐ osobiście, ☐ osoba upoważniona (imię i nazwisko):....., ☐ pocztą tradycyjną (przesyłka pocztowa)* ☐ inny*.....

*jeżeli wybrano zaznaczone, a zleceniodawca posiada adres skrzynki do e-Doręczeń, to Sprawozdanie z badań wraz z fakturą VAT zostaną wysłane na ten adres

Wyniki badań z przekroczonymi wartościami dopuszczalnymi zostaną przekazane do właściwego terenowo PPIS / Powiatowego Lekarza Weterynarii w celu podjęcia działań.

Badania mikrobiologiczne
Ziola i przyprawy, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, mleko i przetwory mleczne, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, mięso, podroby i przetwory mięsne, wyroby garmazeryjne 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 ☐ 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 garmazeryjne 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 ☐ obecność Listeria monocytogenes PN-EN ISO 11290-1:2017-07 <i>metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</i>
Ziola 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 garmazeryjne i kulinarne, żywność mrożona, suplementy diety ☐ 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 ☐ liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) PN-EN ISO 6888-1:2022-03; PN-EN ISO 6888-1:2022-03/A1 2024-02 <i>metoda płytkowa, posiew powierzchniowy</i> ☐ 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 ☐ liczba pleśni i drożdży PN-ISO 21527-1: 2009**; PN ISO 21527-2: 2009** <i>metoda płytkowa w temp.25°C, posiew powierzchniowy</i> ☐ liczba bakterii z grupy coli PN-ISO 4832: 2007 <i>metoda płytkowa, posiew wgłębny</i>
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie ☐ 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 ☐ liczba Enterobacteriaceae (37°C) PN-EN ISO 21528-2: 2017-08 <i>metoda płytkowa, posiew wgłębny</i>

Badania nieakredytowane (NA)

Wymazy:

☐ ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30°CPN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12 / Ap1:2016-11 *posiew wgłębny*☐ liczba *Escherichia coli* β - glukuronidazo – dodatnichPN-ISO 16649-2: 2004 *metoda płytkowa w temp. 44°C, posiew wgłębny*☐ obecność *Listeria monocytogenes*PN-EN ISO 11290-1:2017-07 *metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym*☐ obecność *Salmonella* sppPN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 *metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym*☐ badania inne.....**Badania nieakredytowane (NA)**☐ obecność szkodników żywnościowych żywych i martwych oraz ich pozostałościPBL-26 wyd. 1 z dnia 01.02.2010 r. *metoda jakościowa wizualna*☐ ocena organoleptyczna☐ znakowanie☐ 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 z późn. zm.)☐ 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.....

Informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych dostępne są w sekretariacie oraz w Biuletynie Informacji Publicznej PSSE w Zamościu pod adresem <https://pssezamosc.bip.gov.pl>.....
Zleceniodawca / osoba przekazująca próbkę.....
przedstawiciel Laboratorium