

Instrukcja Robocza IR/L/PBŻiPK-05

ODDZIAŁU LABORATORYJNEGO POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ w Skierniewicach

Ogólne zasady dotyczące pobierania i transportowania próbek żywności i produktów kosmetycznych

Egzemplarz	Status wydania	Zatwierdził
1	Wyd. 1 z dnia 06.06.2025 r.	KIEROWNIK ODDZIAŁU LABORATORYJNEGO PSSE W SKIERNIEWICACH  mgr Katarzyna Paciorek
	Data zatwierdzenia	
	06.06.2025 r.	

Niniejszy dokument jest własnością Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Skierniewicach.
Powielanie bez zgody właściciela jest zabronione.

PSSE w Skierniewicach Oddział Laboratoryjny	Instrukcja Robocza	IR/L/PBŻiPK-05
	Ogólne zasady dotyczące pobierania i transportowania próbek żywności i produktów kosmetycznych	Wyd. 1 z dnia 06.06.2025 r. Strona/stron 1/4

1. Cel

Celem instrukcji jest przedstawienie ogólnych zasad dotyczących postępowania podczas pobierania i transportowania próbek żywności do badań mikrobiologicznych, chemicznych, biologicznych i fizycznych oraz próbek produktów kosmetycznych do badań mikrobiologicznych i chemicznych.

2. Zakres

Instrukcja obowiązuje wszystkich klientów wewnętrznych oraz zewnętrznych dostarczających próbki do badań w Pracowni Badań Żywności i Produktów Kosmetycznych Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Skierniewicach.

3. Odpowiedzialność

Za nadzór nad stosowaniem instrukcji odpowiedzialny jest Kierownik Pracowni Badań Żywności i Produktów Kosmetycznych.

Za stosowanie instrukcji odpowiedzialni są próbkobiorcy dostarczający próbki do badań żywności i produktów kosmetycznych do Pracowni Badań Żywności i Produktów Kosmetycznych w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Skierniewicach

4. Opis postępowania przy pobieraniu i transportowaniu próbek do badań mikrobiologicznych żywności

- Pobieranie próbek powinno być wykonane przez osobę zdrową, niecierpiącą na chorobę zakaźną.
- Próbki do badań laboratoryjnych należy pobierać z zachowaniem wszelkich zasad higieny, w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i nie mających wpływu na zmianę ich właściwości.
- W przypadku konieczności korzystania ze sprzętu pomocniczego (tj. łyżka, pipeta, pęseta), sprzęt taki powinien być czysty (najlepiej jałowy), suchy i bezwonny, powinien mieć gładką powierzchnię, wolną od szczelin i zarysowań.
- Torebki / pojemniki na próbki powinny być jałowe, jednorazowego użytku, szczelne, suche, bezwonne, wyprodukowane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

PSSE w Skierniewicach Oddział Laboratoryjny	Instrukcja Robocza	IR/L/PBŻiPK-05
	Ogólne zasady dotyczące pobierania i transportowania próbek żywności i produktów kosmetycznych	Wyd. 1 z dnia 06.06.2025 r. Strona/stron 2/4

Torebka / pojemnik na próbkę powinien być otwarty tylko i wyłącznie na czas pozwalający na przeniesienie próbki, a następnie niezwłocznie zamknięty. Ponadto powinien być napełniony w 3/4 swojej pojemności, aby zminimalizować ryzyko wycieku oraz umożliwić wymieszanie próbki przed przygotowaniem reprezentatywnej odważki do badania. Jałowe torebki można otrzymać w siedzibie PSSE w Skierniewicach.

- Probki mogą być pobrane i dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych, muszą one być wówczas oryginalnie zamknięte, nieuszkodzone i czyste.
- Gramatura pojedynczej próbki nie powinna być mniejsza niż 250 g.
- Każda próbka powinna być pobrana w sposób zapewniający reprezentatywność dla badanego produktu lub partii produktów. Ponadto powinna być jednoznacznie oznakowana, aby zapewnić jej pełną identyfikowalność.

Transport próbek do Laboratorium

- Probki do badań powinny być dostarczone do Laboratorium w dniu pobrania, możliwie w jak najkrótszym czasie, nie przekraczającym 4 godzin.
- Probki należy odpowiednio zabezpieczyć przed działaniem czynników środowiska zewnętrznego (np. promienie słoneczne, zanieczyszczenia), a także przed rozlaniem.
- Jeśli to konieczne, próbki należy transportować przy zachowaniu ciągłości łańcucha chłodniczego, np. w termotorbie z wkładami chłodzącymi. Jeśli nie sprecyzowano inaczej w normach, przepisach prawa lub przez producenta, należy zachować temperaturę:
 1. Produkty stabilne: temperatura otoczenia (18°C do 27°C)
 2. Produkty mrożone lub głęboko mrożone: poniżej -15°C, najlepiej poniżej -18°C
 3. Inne produkty niestabilne w temperaturze otoczenia: 5°C±3°C

5. Opis postępowania przy pobieraniu i transportowaniu próbek do badań chemicznych, biologicznych i fizycznych żywności

- Pobieranie próbek powinno być wykonane przez osobę zdrową, niecierpiącą na chorobę zakaźną.
- Probki do badań laboratoryjnych należy pobierać z zachowaniem wszelkich zasad higieny, w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i nie mających wpływu na zmianę ich właściwości.
- Probki w oryginalnych opakowaniach jednostkowych powinny być oryginalnie zamknięte, nieuszkodzone i czyste.

PSSE w Skierniewicach Oddział Laboratoryjny	Instrukcja Robocza	IR/L/PBŻiPK-05
	Ogólne zasady dotyczące pobierania i transportowania próbek żywności i produktów kosmetycznych	Wyd. 1 z dnia 06.06.2025 r. Strona/stron 3/4

Gramatura pobieranej próbki:

Próbki do badań należy pobrać w sposób losowy, zapewniający uzyskanie reprezentatywności dla całej partii.

- Badanie SO₂ - próbka zbiorcza nie powinna być mniejsza niż 500 g, w przypadku produktów w zalewie 500 g netto, do oznaczeń win próbka musi posiadać oryginalnie zamknięte nieuszkodzone, czyste opakowanie jednostkowe.
- Badanie konserwantów, substancji słodzących, barwników – próbka zbiorcza nie powinna być mniejsza niż 300 g.
- Badanie liczby nadtlenkowej / liczby kwasowej / przeciwutleniaczy - próbka zbiorcza nie powinna być mniejsza niż 1 l / 1 kg.
- Badanie obecności zanieczyszczeń fizycznych / biologicznych – próbka zbiorcza nie powinna być mniejsza niż 250 g.

W wyjątkowych sytuacjach (np. skargi, interwencję, inne przyczyny) dopuszczalne są inne gramatury pobieranej próbki, po wcześniejszym uzgodnieniu między próbkobiorcą, a Kierownikiem Pracowni Badań Żywności i Produktów Kosmetycznych Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Skierniewicach.

Transport próbek do Laboratorium

- Próbki należy odpowiednio zabezpieczyć przed działaniem czynników środowiska zewnętrznego (np. promienie słoneczne, zanieczyszczenia), a także przed rozlaniem.
- Jeśli to konieczne, próbki należy transportować przy zachowaniu ciągłości łańcucha chłodniczego, np. w termotorbie z wkładami chłodzącymi. Jeśli nie sprecyzowano inaczej w normach, przepisach prawa lub przez producenta, należy zachować temperaturę:
 1. Produkty stabilne: temperatura otoczenia (18°C do 27°C)
 2. Produkty mrożone lub głęboko mrożone: poniżej -15°C, najlepiej poniżej -18°C
 3. Inne produkty niestabilne w temperaturze otoczenia: 5°C±3°C

6. Opis postępowania przy pobieraniu i transportowaniu próbek do badań mikrobiologicznych i chemicznych produktów kosmetycznych

- Próbki do badań laboratoryjnych należy pobierać z zachowaniem wszelkich zasad higieny, w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i nie mających wpływu na zmianę ich właściwości.

PSSE w Skierniewicach Oddział Laboratoryjny	Instrukcja Robocza	IR/L/PBŻiPK-05
	Ogólne zasady dotyczące pobierania i transportowania próbek żywności i produktów kosmetycznych	Wyd. 1 z dnia 06.06.2025 r. Strona/stron 4/4

- Próbkę w oryginalnych opakowaniach jednostkowych powinny być oryginalnie zamknięte, nieuszkodzone i czyste.
- Każda próbka powinna być pobrana w sposób zapewniający reprezentatywność dla badanego produktu lub partii produktów. Ponadto powinna być jednoznacznie oznakowana, aby zapewnić jej pełną identyfikowalność.

Transport próbek do Laboratorium

- Próbkę należy odpowiednio zabezpieczyć przed działaniem czynników środowiska zewnętrznego (np. promienie słoneczne, zanieczyszczenia), a także przed rozlaniem. Produkty transportować w temperaturze otoczenia (18°C do 27°C) – o ile nie ma innych wymogów określonych przez producenta.

KONIEC