

Instrukcja pobierania próbek żywności do badań mikrobiologicznych oraz ich transportu do laboratorium.

1. Zasady ogólne.

- Próbkę do badań mikrobiologicznych powinny być pobierane przy zachowaniu warunków jałowości w sposób uniemożliwiający wtórne zakażenie
- Próbkę należy pobierać tak, aby zagwarantowana była ich reprezentatywność oraz jakość produktu nie uległa zmianie
- Wyboru opakowań z partii, z których będą pobierane próbki dokonać metodą „na ślepo”
- Ilość próbek niezbędnych do oceny produktu oraz wielkość 1 próbki określają odpowiednie normy.

2. Pobieranie próbek w opakowaniach jednostkowych.

Wybrać odpowiednią ilość opakowań jednostkowych produktu z różnych miejsc badanej partii. Do badań mikrobiologicznych wybierać opakowania nieuszkodzone. W przypadku, gdy istnieje konieczność oceny produktu w opakowaniu uszkodzonym, należy je umieścić w zamkniętym pojemniku zabezpieczającym przed możliwością wtórnego zakażenia.

3. Pobieranie próbek do sterylnych pojemników.

3.1. Sprzęt do pobierania próbek.

Sprzęt do pobierania próbek powinien być wykonany ze stali nierdzewnej, lub innego równorzędnego materiału, nie powodującego takich zmian w próbce, które mogłyby wpłynąć na wynik badań. Wszelkie powierzchnie powinny być gładkie i wolne od szczelin. Sprzęt powinien być osuszony przed użyciem. Łyżki, noże, pincety oraz pojemniki na próbki powinny być czyste i wysterylizowane przed użyciem. Sprzęt do jednorazowego użytku z tworzywa sztucznego powinien być jałowy. Dopuszcza się sterylizację czystego sprzętu bezpośrednio przed użyciem poprzez zanurzenie w 96% alkoholu etylowym, opalenie w płomieniu palnika, a następnie ostudzenie. Przy pobieraniu kilku próbek tego samego produktu, do każdej należy użyć wysterylizowanego sprzętu.

3.2. Technika pobierania próbek.

3.2.1. Próbkę produktów płynnych lub sypkich.

- Przed pobraniem próbki, gdy to możliwe, produkt dokładnie wymieszać w celu ujednorodnienia.
- Zdjąć folię zabezpieczającą i otworzyć sterylny pojemnik, uważając, aby nie zanieczyścić pokrywki.
- Za pomocą jałowej łyżki umieścić w pojemniku odpowiednią ilość produktu.
- Pojemnik dokładnie zamknąć i zabezpieczyć folią.

3.2.2. Próbkę produktów stałych.

- Pobierać poprzez wykrojenie jałowym nożem wycinków stanowiących reprezentatywną próbkę produktu, zawierającą wszystkie występujące w nim składniki.
- Próbkę natychmiast umieścić w sterylnej torebce lub jałowym pojemniku odpowiedniej wielkości.
- Pojemnik dokładnie zamknąć i zabezpieczyć folią.

3.3 Próbkę do badań mikrobiologicznych powinna być reprezentatywna dla badanego produktu i jej **wielkość powinna wynosić ok. 200 g.**

4. Transport próbek do laboratorium.

Próbki przeznaczone do transportu powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniem opakowania, wylaniem oraz zmianą parametrów mikrobiologicznych. Zaleca się jak najszybsze dostarczenie próbki do laboratorium, jak również monitorowanie warunków przewozu. Szczególną uwagę należy zwrócić na zachowanie odpowiedniej temperatury podczas transportu próbek:

- produkty trwałe: temperatura otoczenia od 18 °C do 27 °C
- inne produkty nietrwałe w temperaturze otoczenia: temperatura od 5 °C ± 3 °C
- produkty mrożone i głęboko mrożone: temperatura poniżej – 15 °C, najlepiej poniżej – 18 °C