

Zamość dnia.....

Kod próbek

Nr sprawozdania.....

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

.....

.....

.....

Tel.....

NIP.....

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 ☐ 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

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 wymaganiamiklienta ☐ nie dotyczy

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

Ilość egzemplarzy Sprawozdania z badań

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 ureguluje ☐ gotówką ☐ przelewem

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

Wyniki badań z przekroczonymi wartościami dopuszczalnymi zostaną przekazane do właściwego terenowo
PPIS 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 garmażeryjne 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 do 25g lub 25 ml 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 garmażeryjne 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 do 25 g lub 25 ml 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 garmażeryjne 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 Staphylococcus aureus PN-EN ISO 6888-1:2022-03 <i>metoda płytkowa, posiew powierzchniowy</i>
☐	liczba Escherichia coli β - glukuronidazo - dodatkich 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°C PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 4833-1:2013-12 / Ap1:2016-11 <i>posiew wgłębny</i>
☐	liczba Escherichia coli β - glukuronidazo – dodatkich PN-ISO 16649-2: 2004 <i>metoda płytkowa w temp.44°C, posiew wgłębny</i>
☐	obecność Listeria monocytogenes PN-EN ISO 11290-1:2017-07 <i>metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym</i>
☐	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>
☐	badania inne.....
Badania nieakredytowane (NA)	
☐	obecność szkodników żywnościowych żywych i martwych oraz ich pozostałości PBL-26 wyd. 1 z dnia 01.02.2010r <i>metoda jakościowa wizualna</i>
☐	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)☐ 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

Kluczowa informacyjna dot. przetwarzania danych osobowych dostępna jest w Biuletynie Informacji Publicznej PSSE w Zamościu pod adresem : <https://pssezamosc.bip.gov.pl>.....
Zleceniodawca/osoba przekazująca próbkę.....
przedstawiciel Laboratorium