**Badania mikrobiologiczne żywności i obiektów z obszaru produkcji żywności**

Kierownik Pracowni Mikrobiologii Żywności - mgr Dorota Beczek-Koćwin

tel.: (32) 351 23 00 w. 203; e-mail: dl-zm.wsse.katowice@sanepid.gov.pl

|  |
| --- |
| **Badania mikrobiologiczne żywności – AKREDYTOWANE**   |
| **Rodzaj badania**   | **Metoda badania**   |
| Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych | metoda referencyjnapłytkowa – posiew wgłębny |
| Liczba β-glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli* |
| Liczba *Enterobacteriaceae* |
| Liczba bakterii z grupy coli |
| Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich(*Staphylococcus aureus*) i innych gatunków  |
| Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich(*Staphylococcus aureus*) i innych gatunków | metoda referencyjna płytkowa – posiew powierzchniowy |
| Liczba *Listeria monocytogenes* |
| Liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus* |
| Obecność *Salmonella* spp. | metody:* referencyjna

- enzymoimmunofluorescencyjna |
| Obecność *Listeria monocytogenes*(dot. tylko mieszanek dla niemowląt - preparatów do początkowego żywienia niemowląt i płatków śniadaniowych dla niemowląt)  | metody:* referencyjna
* enzymoimmunofluorescencyjna
 |
| Obecność *Listeria monocytogenes* (dot. przetworzone owoce i warzywa,żywność wieloskładnikowa, dania gotowe lub składniki posiłków) | metoda referencyjna  |
| Obecność *Campylobacter* spp*.* (dot. surowego mięsa i produktów mięsnych (RTC) gotowych do ugotowania (z wyjątkiem drobiu)produktów mięsnych gotowych do spożycia (RTE), gotowych do podgrzania (RTRH)surowego mięsa drobiowego i produktów drobiowych RTC (gotowych do przyrządzenia)produktów z mięsa drobiowego RTE (gotowych do spożycia) i RTRH (gotowych do podgrzania) | metody:* referencyjna
* enzymoimmunofluorescencyjna
 |
| Obecność *Cronobacter* spp*.*(dot. tylko mieszanek dla niemowląt - preparatów do początkowego żywienia niemowląt i płatków śniadaniowych dla niemowląt)  | metoda referencyjna |
| Obecność *Enterobacteriaceae*(dot. tylko mieszanek dla niemowląt - preparatów do początkowego żywienia niemowląt i płatków śniadaniowych dla niemowląt)  | metoda referencyjna |
| Obecność enterotoksyn gronkowcowych | metoda referencyjna / enzymoimmunofluorescencyjna |

|  |
| --- |
| **Badania mikrobiologiczne żywności – AKREDYTOWANE**   |
| **Rodzaj badania**   | **Metoda badania**   |
| Obecność shigatoksycznych *Escherichia coli* (STEC) oraz identyfikacja serogrup O26, O45, O103, O104, O111, O121, O145 i O157(dot. produktów mięsnych gotowych do spożycia (RTE), gotowych do podgrzania (RTRH)świeżych produktów: warzyw i owoców) | metoda real-time PCR |

|  |
| --- |
| **Badania mikrobiologiczne obiektów z obszaru produkcji żywności – AKREDYTOWANE**   |
| **Rodzaj badania**   | **Metoda badania**   |
| Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych | metoda referencyjnapłytkowa – posiew wgłębny  |
| Liczba β-glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli* |
| Liczba *Enterobacteriaceae* |
| Liczba bakterii z grupy coli |
| Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich(*Staphylococcus aureus*) i innych gatunków |
| Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich(*Staphylococcus aureus*) i innych gatunków | metoda referencyjnapłytkowa – posiew powierzchniowy |
| Liczba *Listeria monocytogenes* |
| Liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus* |
| Obecność *Salmonella* spp. | metody:* referencyjna
* enzymoimmunofluorescencyjna
 |
| Obecność *Listeria monocytogenes*  | metoda referencyjna  |

**Przyjmowanie próbek**

* Próbki do badania przyjmowane są, po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym, od poniedziałku do piątku, od godz. 800 do godz. 1430, za wyjątkiem próbek nietrwałych mikrobiologicznie, wymagających posiewów
w dniu przyjęcia, które przyjmowane są od poniedziałku do piątku, od godz. 800 do godz. 1300.
* Próbki środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie powinny być dostarczone w możliwie najkrótszym czasie od momentu pobrania w warunkach:
	+ produkty mrożone w temperaturze < - 18°C,
	+ inne produkty nietrwałe w temperaturze od +1°C do +8°C.
* Masa próbki przeznaczonej do badań mikrobiologicznych powinna wynosić ok. 200 g.