

Badanie mikrobiologiczne żywności/próbek środowiskowych

Głównym celem badań mikrobiologicznych żywności jest zagwarantowanie bezpieczeństwa i wysokiej jakości produktów spożywczych na każdym etapie ich produkcji i obrotu aż do upływu terminu przydatności. Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa wszystkie środki spożywcze, te produkowane i te wprowadzane do obrotu, muszą spełniać wymagania mikrobiologiczne określone w *Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późniejszymi zmianami*. Rozporządzenie to skupia się przede wszystkim na dwóch kryteriach – kryterium bezpieczeństwa żywności oraz kryterium higieny środowiska i procesu produkcji żywności. Nadzór nad czystością mikrobiologiczną, a tym samym odpowiednią jakością wytwarzanej żywności, powinien być kontrolowany na każdym etapie procesu produkcyjnego – począwszy od surowców a skończywszy na produkcie końcowym. Zakres a także częstotliwość, z jaką należy wykonywać badania mikrobiologiczne wyrobów spożywczych powinien być zawarty w dokumentacji HACCP w każdym z zakładów zajmujących się tego typu działalnością. Zaleca się, aby badanie tego typu wykonywać przynajmniej raz w roku.

KLIENT



W celu wykonania badań mikrobiologicznych próbek/próbki żywności/próbek środowiskowych pobranych przez klienta należy dostarczyć je do punktu przyjęcia próbek mikrobiologicznych (I piętro), po wcześniejszym umówieniu terminu badania drogą e-mailową (kwilczynska@psse.lca.pl) lub kfrasolowicz@psse.lca.pl) bądź telefonicznie (tel. 76 724-53-25 lub 887-438-640).

- ✓ Próbkę przyjmowane są od poniedziałku do środy (w godzinach od 7:25 – do 13:00).
- ✓ Oznakowanie próbki powinno być czytelne pozwalające na identyfikację rodzaju i producenta.
- ✓ Do badań próbkę należy dostarczyć we właściwym opakowaniu bez zastrzeżeń (oryginalne opakowanie produktu lub sterylny słoik, pojemnik), nieodpowiednie warunki ich przechowywania oraz problemy w transporcie mogą mieć znaczący wpływ na obniżenie ich mikrobiologicznej jakości. Opakowanie powinno być czyste, nieuszkodzone, zabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem.
- ✓ Próbka nie powinna mieć oznak zepsucia i należy ją dostarczyć przed upływem terminu ważności.
- ✓ Zalecana wielkość próbki 150 g.
- ✓ W czasie transportu zaleca się stosowanie następujących temperatur:
 - produkty trwałe mikrobiologiczne (temperatura otoczenia);
 - produkty mrożone i głęboko mrożone, próbki w stanie zamrożenia temp. Poniżej 15 °C, najlepiej poniżej 18 °C;
 - produkty nietrwałe w temperaturze pokojowej (temp. 1-8 °C);
 - próbki wymazów pobranych według PN-EN ISO 18593:2018-08 z powierzchni środowiska produkcji i obrotu żywnością – pojemniki chłodnicze o temperaturze od 1 do 4 °C.
- ✓ Opłatę za badanie uiścić zgodnie z informacjami podanymi na: zapytaniu ofertowym lub fakturze.
- ✓ W przypadku oceny stwierdzenia zgodności wymagane jest dostarczenie 5 próbek danej partii asortymentu (5 x 150 g), które musi być szczegółowo ustalone z Laboratorium.



W celu wykonania badań mikrobiologicznych próbek/próbki żywności/próbek środowiskowych pobranych przez próbobiorców należy skontaktować się z Sekcją Próbobiorców i Orzecznictwa telefonicznie (tel. 76-724-53-16; 888-630-538).

- ✓ Postępowanie przy pobieraniu próbek żywności według Procedury badawczej PB-PRB-03 edycja 01 z 23.01.2014 roku
- ✓ Postępowanie przy pobieraniu próbek wymazów pobranych według PN-EN ISO 18593:2018-08 z powierzchni środowiska produkcji i obrotu żywnością