

### **Przyjmowanie próbek do badań w Sekcji Badań Żywności i Materiałów do Kontakt z Żywnością:**

- **do badań mikrobiologicznych:** poniedziałki i wtorki w godzinach 8:00 ÷ 12:00, po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pod nr 34 344 99 83,
- **do badań chemicznych, badań właściwości fizycznych i badań sensorycznych:** od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00 ÷ 13:00 (z wyjątkiem próbek pieczywa i bułki tartej do badań w kierunku oznaczenia wilgotności przyjmowanych do godziny 10:00), po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pod nr 34 344 99 11.

### **Warunki przyjęcia próbek żywności oraz obiektów z obszarów produkcji żywności do badań chemicznych i badań właściwości fizycznych**

- Próbki dostarczane w oryginalnych zamkniętych, nieuszkodzonych i czystych opakowaniach jednostkowych;
- Próbki dostarczane bez opakowań jednostkowych powinny być zapakowane w pojemniki czyste, wykonane z chemicznie obojętnego materiału, zapewniające odpowiednią ochronę przed zanieczyszczeniem, utratą analitów (dotyczy oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, rtęci i cyny), wskutek adsorpcji na wewnętrznej ścianie pojemnika i uszkodzeniem w czasie transportu;
- Próbki do badań należy dostarczyć w odpowiedniej temperaturze:
  - produkty trwałe w temperaturze otoczenia,
  - produkty mrożone w temperaturze  $-15^{\circ}\text{C} \div -18^{\circ}\text{C}$ ,
  - produkty chłodzone, nietrwale w temperaturze  $2^{\circ}\text{C} \div 8^{\circ}\text{C}$ ;
- Pobrane próbki powinny być w miarę możliwości bezzwłocznie po pobraniu dostarczone do laboratorium;
- Wielkość próbki uzależniona jest od rodzaju przeprowadzanych badań:
  1. Oznaczanie zawartości ołowiu, kadmu, cyny i rtęci: masa próbki powinna wynosić co najmniej 1kg lub mieć objętość co najmniej 1l;
  2. Oznaczanie zawartości dwutlenku siarki (przetwory, produkty i konserwy grzybowe, musztarda, przetwory owocowe i warzywne, wina oraz ocet): 3 opakowania o zawartości próbki min. 250 g lub 250 ml;
  3. Oznaczanie kwasowości / wilgotności w pieczywie i bułce tartej:
    - pieczywo o masie do 200g - 7 szt.
    - pieczywo o masie powyżej 200g - 5 szt.
    - bułka tarta w opakowaniach poniżej 0,5kg - 6 szt.; w opakowaniach powyżej 0,5kg - 5 szt.;
  4. Oznaczanie zawartości składników mineralnych: min. 2 szt. po 100 ml (100 g) każda;
  5. Oznaczanie zawartości grzybów pierwotnie zaczerwionych w grzybach suszonych: masa próbki powinna wynosić co najmniej 300 g;
  6. Oznaczanie zanieczyszczeń w suszonych ziołach i przyprawach: masa próbki powinna wynosić co najmniej 300 g;
  7. Oznaczanie zanieczyszczeń biologicznych w próbkach żywności: przetwory zbożowe i makaron masa próbki powinna wynosić co najmniej 1 kg; przetwory, produkty i konserwy grzybowe oraz przetwory owocowe, warzywne i koncentraty spożywcze - 3 opakowania; wyroby cukiernicze masa próbki powinna wynosić co najmniej 300 g; mleko i przetwory mleczne - 1 opakowanie jednostkowe o masie nie mniej niż 100 g; pieczywo o masie do 200g - 5 szt.; pieczywo o masie powyżej 200g - 3 szt.; bułka tarta w opakowaniach poniżej 0,5kg - 6 szt. a w opakowaniach powyżej 0,5kg - 5 szt.;
  8. Oznaczanie zanieczyszczeń biologicznych w obiektach z obszaru produkcji żywności: próbki zmiotków przygotować poprzez omiatanie powierzchni podłogi, blatów lub opakowań, natomiast próbki wytrzepeków poprzez otrzebanie pustych opakowań.

### **Warunki przyjęcia próbek żywności do badań sensorycznych**

- Próbki dostarczane w oryginalnych zamkniętych, nieuszkodzonych i czystych opakowaniach jednostkowych;
- Próbki dostarczane bez opakowań jednostkowych powinny być zapakowane w pojemniki czyste, bezwonne, szczelne, zapewniające odpowiednią ochronę przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem w czasie transportu;
- Próbki do badań należy dostarczyć w odpowiedniej temperaturze:
  - produkty trwałe w temperaturze otoczenia,
  - produkty mrożone w temperaturze  $-15^{\circ}\text{C} \div -18^{\circ}\text{C}$ ,
  - produkty chłodzone, nietrwale w temperaturze  $2^{\circ}\text{C} \div 8^{\circ}\text{C}$ ;
- Pobrane próbki powinny być w miarę możliwości bezzwłocznie po pobraniu dostarczone do laboratorium;
- Wielkość próbek przeznaczona do badań: pieczywo - 5 szt.; bułka tarta – 3 opakowania po 500 g; wyroby ciastkarskie w opakowaniach jednostkowych – 7 szt., produkty „na wagę” - masa próbki powinna wynosić co najmniej 800 g; wyroby ciastkarskie typu torty - 1 szt. w całości o masie nie mniejszej niż 1 kg; wyroby cukiernicze w opakowaniach jednostkowych – 7 szt., produkty „na wagę” - masa próbki powinna wynosić co najmniej 800 g; produkty grzybowe, grzyby marynowane, grzyby sterylizowane, grzyby

w solance - 6 opakowań jednostkowych; makaron - 5 opakowań jednostkowych; wyroby garmażeryjne - 6 opakowań jednostkowych; przetwory owocowe, przetwory warzywne - 7 opakowań jednostkowych.

#### **Warunki przyjęcia próbek żywności i produktów kosmetycznych do badań mikrobiologicznych**

- próbki dostarczane w oryginalnych zamkniętych, nieuszkodzonych i czystych opakowaniach jednostkowych;
- próbki dostarczane bez opakowań jednostkowych należy dostarczyć w opakowaniu sterylnym, jednorazowym, czystym, suchym, szczelnym i bezwonny (woreczki sterylne można pobrać w punkcie przyjmowania próbek);
- próbki do badań należy dostarczyć w odpowiedniej temperaturze:
  - produkty trwałe w temperaturze otoczenia,
  - produkty mrożone w temperaturze  $-15^{\circ}\text{C} \div -18^{\circ}\text{C}$ ,
  - produkty chłodzone, nietwałe w temperaturze  $2^{\circ}\text{C} \div 8^{\circ}\text{C}$ ;
- Czas dostarczenia próbek do laboratorium od momentu pobrania nie powinien przekraczać 4 godzin;
- Masa próbki powinna wynosić min. 200 g lub 200 ml.

#### **Warunki przyjęcia próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań chemicznych**

- próbki dostarczane w oryginalnych zamkniętych, nieuszkodzonych natomiast opakowanie zastępcze próbki pobranej luzem powinno uniemożliwiać jej kontakt z otoczeniem;
- wielkość próbki:
  - wyroby ceramiczne i szklane – 4 szt.,
  - papier i tektura – minimum 100 g,
  - materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością – minimum 100 dm<sup>2</sup>,
  - wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością o pojemności poniżej 100 ml – minimum 10 szt. dla każdego z płynów modelowych imitujących żywność, tj. wody, 3 % kwasu octowego, 10 % etanolu, 20 % etanolu, 50 % etanolu lub 95 % etanolu dobieranych w zależności od przeznaczenia wyrobu,
  - wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością o pojemności powyżej 100 ml – minimum 5 szt. dla każdego z płynów modelowych imitujących żywność, tj. wody, 3 % kwasu octowego, 10 % etanolu, 20 % etanolu, 50 % etanolu lub 95 % etanolu dobieranych w zależności od przeznaczenia wyrobu.

#### **Warunki przyjęcia próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań sensorycznych**

- próbki dostarczane w oryginalnych zamkniętych, nieuszkodzonych natomiast opakowanie zastępcze próbki pobranej luzem powinno uniemożliwiać jej kontakt z otoczeniem;
- wielkość próbki:
  - papier i tektura – 100 dm<sup>2</sup>,
  - materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością – minimum 10 dm<sup>2</sup>,
  - wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością o pojemności poniżej 100 ml – minimum 5 szt. w zależności od pojemności napełnienia wyrobu, dla jednej substancji wzorcowej dobieranej w zależności od przeznaczenia wyrobu (dokładna ilość sztuk do uzgodnienia),
  - wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością o pojemności powyżej 100 ml – minimum 3 szt. dla jednej substancji wzorcowej dobieranej w zależności od przeznaczenia wyrobu.

#### **Warunki przyjęcia próbek produktów kosmetycznych do badań**

- próbki dostarczane w oryginalnych zamkniętych, nieuszkodzonych natomiast opakowanie zastępcze próbki pobranej luzem powinno uniemożliwiać jej kontakt z otoczeniem;
- wielkość próbki: minimum 2 szt. po 25 ml (25 g) każda.

**Sposób pobierania próbki oraz warunki jej transportu mają istotny wpływ na uzyskane wyniki badań. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za pobranie i warunki transportu próbki pobieranej przez klienta.**