

ZHW	Kryteria przyjmowania próbek żywności i próbek środowiskowych do badań mikrobiologicznych	Strona: 1 Stron:4
Kierunek badania/ metoda badania	Kryterium przyjmowania próbek do badań	
Obecność pozostałości substancji przeciwbakteryjnych testem Delvotest SP-NT Metoda dyfuzyjna	500 ml – mleko, w stanie zamrożonym do 7 dni od pobrania 100g – mleko w proszku, temperatura pokojowa	
Obecność pozostałości antybiotyków β-laktamowych i tetracyklin testem Twinsensor BT Metoda receptorowa  Obecność pozostałości antybiotyków β-laktamowych, (dihydro)streptomycyny, chloramfenikolu i tetracyklin testem 4sensor. Metoda receptorowa	500 ml – mleko, w stanie zamrożonym do 7 dni od pobrania	
Obecność pozostałości substancji przeciwbakteryjnych Metoda dyfuzyjna (5-płytkowa)	300 g – tkanki mięśniowe trzody chlewnej, bydła, drobiu, królików, koni; 1 sztuka – ryby 200 g – nerki trzody chlewnej, bydła, koni 2 nerki królika od tego samego zwierzęcia w stanie zamrożonym do 7 dni od pobrania  12 szt. – jaj kurzych - temp. 0-4°C; do 30 godzin od pobrania	
Obecność substancji przeciwbakteryjnych Metoda dyfuzyjna (5-płytkowa)	200 ml – woda do pojenia zwierząt temp. 0-8°C do 30h od pobrania lub w stanie zamrożenia	
Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	100 ml – mleko, temp. 1-8°C, do 24 godzin od pobrania 200 g lub 200 ml - mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; temp. 1-8°C; do 24 godzin od pobrania  Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością -wymazy z powierzchni środowiska produkcyjnego temp. 1-4°C; do 24 godzin od pobrania	
Liczba Listeria monocytogenes Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	100 ml – mleko, temp. 1-8°C i do 24 godzin od pobrania 200 g lub 200 ml- mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; temp. 1-8°C; do 24 godzin od pobrania  Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – próbki z kratek ściekowych temp. 1-4°C ; do 24 godzin od pobrania	
Obecność specyficznego DNA Listeria monocytogenes Metoda real-time PCR	100 ml – mleko, temp. 1-8°C; do 24 godzin od pobrania 200 g lub 200 ml- mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne; temp. 1-8°C; do 24 godzin od pobrania  Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością – wymazy z powierzchni środowiska produkcyjnego temp. 1-4°C; do 24 godzin od pobrania.	

ZHW	Kryteria przyjmowania próbek żywności i próbek środowiskowych do badań mikrobiologicznych	Strona: 2 Stron:4
Kierunek badania/ metoda badania	Kryterium przyjmowania próbek do badań	
<p>Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella Metoda hodowlana uzupełniona potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym</p>	<p>100 ml – mleko, temp. 1-8°C; do 24 godzin od pobrania 200 g lub 200 ml- mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne;</p> <p>wycinki skóry z szyjek drobiowych 5x po około 30 g temp. 1-8°C; do 24 godzin od pobrania;</p> <p>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością: - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem z tusz zwierząt rzeźnych 300 cm<sup>2</sup>; (temp. 0-10°C , czas do 24 h od pobrania – wymagania na USA) - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem z tusz zwierząt rzeźnych 400 cm<sup>2</sup> (temp. 1-8°C, czas do 24 h od pobrania) 10 sztuk – próbka jaj konsumpcyjnych (wymazy z powierzchni i treść jaj) temp. pokojowa lub 1-8°C</p>	
<p>Obecność specyficznego DNA Salmonella spp. Metoda real-time PCR</p>	<p>100 ml – mleko, temp. 1-8°C; do 24 godzin od pobrania 200 g lub 200 ml – mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, wyroby garmażeryjne; temp. 1-8°C; do 24 godzin od pobrania</p> <p>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem z tusz zwierząt rzeźnych 400 cm<sup>2</sup> temp. 1-8°C, czas do 24 h od pobrania</p>	
<p>Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy spiralny)</p>	<p>100 ml – mleko, 200 g lub 200 ml , mięso i produkty mięsne, produkty mleczne; temp. 1-8°C , czas do 24 h od pobrania</p> <p>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wycinki z powierzchni ograniczonej szablonem (20 cm<sup>2</sup>), wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem (100 cm<sup>2</sup>) tusz zwierząt rzeźnych; Temp.1-8°C, czas do 24 h od pobrania</p>	
<p>Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>	<p>100 ml – mleko, 200g lub 200 ml - mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; temp. 1-8°C , czas do 24 h od pobrania</p>	
<p>Liczba Enterobacteriaceae Metoda płytkowa (posiew wgłębny)</p>	<p>Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wycinki z powierzchni ograniczonej szablonem (20 cm<sup>2</sup>), wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem (100 cm<sup>2</sup>) tusz zwierząt rzeźnych; temp.1-8°C, czas do 24 h od pobrania</p>	
<p>Liczba gronkowców koagulazododatnich Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy i wgłębny)</p>	<p>100 ml – mleko, 1-8°C, czas do 24 h od pobrania 200 g lub 200 ml, mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; 1-8°C, czas do 24 h od pobrania</p>	

ZHW	Kryteria przyjmowania próbek żywności i próbek środowiskowych do badań mikrobiologicznych	Strona: 3 Stron:4
Kierunek badania/ metoda badania	Kryterium przyjmowania próbek do badań	
Liczba β-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	100 ml – mleko, 1-8°C, czas do 24 h od pobrania 200 g lub 200 ml - mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; 1-8°C, czas do 24 h od pobrania  próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem (300 cm <sup>2</sup> ) tusz zwierząt rzeźnych; 0-10°C , czas do 24 h od pobrania – wymagania na USA	
Liczba komórek somatycznych Metoda mikroskopowa	100 ml – mleko 2-6°C, czas do 6 h od pobrania, do 6 dni próbki zakonserwowane	
Liczba bakterii z grupy coli Metoda płytkowa (posiew wgłębnny)	200 g lub 200 ml – mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; 1-8°C, czas do 24 h od pobrania	
Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana, próbówkowa	200 g lub 200 ml – mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; 1-8°C, czas do 24 h od pobrania	
Obecność gronkowców koagulazododatnich Metoda hodowlana, próbówkowa	Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością -wymazy z powierzchni środowiska produkcyjnego temp. 1-4°C; do 24 godzin od pobrania	
Obecność Salmonella Typhimurium i Salmonella Enteritidis Metoda hodowlana uzupełniona potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym	świeże mięso drobiowe, tusze drobiowe – 5 x po ok. 25 g temp. 1-8°C, czas do 24 h od pobrania <hr/> 100 ml – mleko, 200g lub 200 ml - mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; temp. 1-8°C , czas do 24 h od pobrania  Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością - wycinki z powierzchni ograniczonej szablonem (20 cm <sup>2</sup> ), wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem (400 cm <sup>2</sup> ) tusz zwierząt rzeźnych; temp.1-8°C, czas do 24 h od pobrania	
Obecność przypuszczalnych Escherichia coli Metoda hodowlana, próbówkowa	200 g lub 200 ml – mięso i produkty mięsne, produkty mleczne, ryby i przetwory rybne, jaja i produkty jajeczne, wyroby garmażeryjne; 1-8°C, czas do 24 h od pobrania	
Obecność Enterobacteriaceae Metoda hodowlana, próbówkowa	100 ml – mleko, 200g lub 200 ml - produkty mleczne, temp. 1-8°C , czas do 24 h od pobrania	
Liczba Campylobacter spp. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)	Tusze drobiowe - 5x po 10 g, temp. 1-5°C, czas do 48 h od pobrania 5x 26g (jeśli próbka ma być badana w 2 kierunkach: Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella oraz liczba Campylobacter spp.) temp. 1-5°C, czas do 24 h od pobrania	

ZHW	Kryteria przyjmowania próbek żywności i próbek środowiskowych do badań mikrobiologicznych	Strona: 4 Stron:4
-----	---	----------------------

1. Próbki powinny być dostarczone w jałowych opakowaniach; oryginalne, szczelne pojemniki lub woreczki wykonane z tworzyw sztucznych lub szkła wypełnione do  $\frac{3}{4}$  swojej objętości.
2. Próbki wyrobów gotowych do badań mikrobiologicznych powinny być dostarczone w opakowaniach jednostkowych – handlowych z etykietami.
3. Próbki w ramach badań urzędowych powinny być odpowiednio zabezpieczone (bezpieczna koperta, plomba, taśma z pieczęcią PIW)
4. Próbki do badań na zgodność z Rozp. 2073/2005 należy dostarczyć w liczbie 5 sztuk.
5. Próbki żywności mrożonej powinny być dostarczone do badań w stanie zamrożonym: w temp. poniżej  $-15^{\circ}\text{C}$ , najlepiej poniżej  $-18^{\circ}\text{C}$
6. Próbki żywności o trwałości półkowej dostarczyć do badań w temperaturze pokojowej.