

## Kryteria przyjęcia próbek do badań

### I. Kryteria przyjęcia próbek do badań

1. Każda próbka powinna być zapakowana osobno w opakowaniach jałowych, bezwonných i szczelnie zamkniętych, w sposób uniemożliwiający uszkodzenie i wtórną kontaminację.
2. Próbkę wyrobów gotowych powinny być dostarczone w nieuszkodzonych opakowaniach handlowych.
3. Próbkę wody do badań mikrobiologicznych powinna być dostarczona w sterylnej butelce zakupionej w Laboratorium napełnionej do ¾ objętości .
4. Próbkę powinny być dostarczone do badania w możliwie jak najkrótszym czasie od ich pobrania.
5. W dokumentach należy podać datę i godzinę pobrania.
6. Próbkę powinna być opisana w sposób umożliwiający jej identyfikację.
7. Próbkę należy dostarczyć zgodnie z wytycznymi w tabeli:

Rodzaj próbki	Kryteria przydatności próbki do badań	Warunki temperaturowe	Czas dostarczenia próbek	
<b>Mleko surowe</b>	Wielkość próbki: 50 ml	Przechowywanie próbek po pobraniu: temp. 1 – 5°C  Transport w temp. 1 - 8°C,	Próbki powinny być dostarczone w możliwie jak najkrótszym czasie, Przechowywanie w laboratorium: temp. 1 – 5°C, przez 24h temp. 5 – 8°C, przez 8 h	Ogólna liczba drobnoustrojów
		Przechowywanie próbek po pobraniu: temp. 0 - 6°C, Transport w temp. 1 - 8°C, Zakonserwowane azydiem przechowywać : temp. 2 -12 °C, nie dłużej niż 6 dni	Próbki powinny poddane badaniu w ciągu 96 h od zakończenia pobierania.	Liczba komórek somatycznych
			Próbki powinny poddane badaniu w ciągu 48 h od zakończenia pobierania.	Badania fizykochemiczne
<b>Żywność</b>	Minimalna wielkość próbki: 150 g/150 ml. W przypadku produktów pakowanych za próbkę przyjmuje się kolejne opakowania o łącznej masie 150 g.	Temperatura, w jakiej powinny zostać dostarczone próbki do laboratorium, zgodnie z aktualnym wydaniem normy PN- EN ISO 7218: - próbki trwałe: w temperaturze 18 - 27°C - produkty mrożone: w temperaturze poniżej -15°C (najlepiej poniżej -18°C) - inne produkty: w temperaturze 5 ± 3°C.  Próbki powinny być dostarczone do badania w możliwie jak najkrótszym czasie od ich pobrania.		Mikrobiologia żywności
Próbki do badań (na zgodność z Rozporządzeniem 2073/2005 z późniejszymi . zm.) należy dostarczyć w liczbie 5 szt. po 150 g każda.				

## Kryteria przyjęcia próbek do badań

Rodzaj próbki	Kryteria przydatności próbki do badań		Maksymalny czas przechowywania próbki łącznie z transportem	Kierunek badań
	Min. objętość próbki pozwalająca wykonać analizę			
<b>Woda</b>	Napełnić butelkę wodą do pełna Butelka typu PET poj. 1,0 l	50 ml	5 dni	Barwa/spektrofotometryczna
		100 ml	1 dzień	Mętność/nefelometryczna
		100 ml	1 dzień	pH/potencjometryczna
		100 ml	1 dzień	Przewodność/konduktometryczna
		200 ml	2 dni	Jon amonowy/ spektrofotometryczna
		200 ml	1 dzień	Mangan, żelazo / spektrofotometryczna
		50 ml	(Azotyny) 1 dzień (Azotany, Chlorki, Fluorki Siarczany) 1 miesiąc	Azotany, Azotyny, Chlorki, Fluorki, Siarczany / spektrofotometryczna
	Napełnić butelkę wodą do pełna Butelka szklana poj. 0,25 l	250ml	12 h	Zapach, Smak/organoleptyczna
	Napełnić butelkę wodą, pozostawić trochę przestrzeni w butelce aby móc wymieszać próbkę przed analizą Sterylna butelka typu PP poj. 500 ml Dodatek tiosiarczuanu sodu 80 mg na litr próbki (biały proszek zawarty w pojemniku na próbkę)	500ml	24h	Legionella sp.
			18h	Escherichia coli, grupy coli Enterokoki kałowe,
12h			Ogólna liczba mikroorganizmów w 36 i 22°C	