**Do zlecenia nr: …………………………**

**Należy wskazać i zaznaczyć krzyżykiem wybraną cechę i metodę badawczą.**

**Załącznik po podpisaniu dołączyć do zlecenia.**

**Badania żywności**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Badana cecha** | **Badany przedmiot** | **Metoda badawcza/  dokument odniesienia** | **Zakres metody**  (jeśli dotyczy) | **Zaznaczyć krzyżykiem** |
| **Obecność Salmonella spp.** | żywność,  próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy | Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym**;**  wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09 **[E]** | **⎯** |  |
| **Obecność pałeczek Salmonella Enteritidis i Typhimurium** | mięso świeże drobiowe i tuszki drobiowe - skórki z szyjek drobiowych | Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym**;**  wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09  ISO/TR 6579-3:2014 **[E]** | **⎯** |  |
| **Ogólna liczba 1) drobnoustrojów** | żywność | Metoda płytkowa (posiew wgłębny)**;**  wg PN-EN ISO 4833-1:2013-12 + A1:2022-06 **[E]** | od 1 jtk/ml  od 10 jtk/g |  |
| próbki środowiskowe  z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy | od 1jtk/cm2  od 1jtk/ml wymazu |  |
| próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wycinki z tusz zwierząt | od 5 jtk/cm2 |  |
| **Liczba Enterobacteriaceae1)** | żywność | Metoda płytkowa (posiew wgłębny)**;**  wg PN-EN ISO 21528-2:2017-08 **[E]** | od 1 jtk/ml  od 10 jtk/g |  |
| próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wycinki z tusz zwierząt | od 5 jtk/cm2 |  |
| próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy | od 1jtk/cm2  od 1jtk/ml wymazu |  |
| **Liczba β - glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli 1)** | żywność | Metoda płytkowa (posiew wgłębny);  wg PN-ISO 16649-2:2004 **[E]** | od 1 jtk/ml  od 10 jtk/g |  |
| **Liczba komórek somatycznych 1)** | mleko surowe | Metoda mikroskopowa wg PN-EN ISO 13366-1:2009+AC:2009+AP1:2009 **[E]** | **⎯** |  |
| **Obecność kwasu nukleinowego DNA specyficznego dla Listeria monocytogenes.** | produkty mięsne przetworzone  termicznie | Metoda real-time PCR; wg PB-03/M ed.03  z dn.22.03.2023 opracowana na podstawie instrukcji producenta testu (produkty mięsne przetworzone termicznie) **[E]** | **⎯** |  |
| **Obecność Listeria monocytogenes.** | próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy;  żywność | Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym;  wg PN-EN ISO 11290-1:2017-07 **[E]** | **⎯** |  |
| **Obecność antybiotyków, sulfonamidów i innych substancji hamujących** | mleko surowe | Metoda dyfuzji w żelu;  wg PB-04/M ed. 02 z dnia 20.01.2020 opracowana na podstawie instrukcji producenta testu Delvotest (SP-NT) **[E]** | **⎯** |  |

**Badania żywności**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Badana cecha** | **Badany przedmiot** | **Metoda badawcza/  dokument odniesienia** | **Zakres metody**  (jeśli dotyczy) | **Zaznaczyć krzyżykiem** |
| **Obecność pozostałości antybiotyków**  **β-laktamowych, dihydrostreptomycyn, streptomycyn, chloramfenikolu i tetracyklin w mleku.** | Mleko | Metoda receptorowa; wg PB-06/M edycja 02 z dn. 20.01.2020r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 4sensor **[E]** | **⎯** |  |
| **Obecność pozostałości substancji przeciwbakteryjnych** | Mięśnie i nerki bydła, trzody  Mięśnie i wątroba kurcząt, gęsi, indyków  Jaja  Ryba  Woda z poideł dla zwierząt | Metoda dyfuzji w żelu agarowym  (5-płytkowa);  wg PB-05/M ed.03 z dn. 01.12.2023 opracowana na podstawie Instrukcji PIW-PIB Puławy zatwierdzona przez Głównego Lekarza Weterynarii – GIWlab800-14/11 **[E]** | **⎯** |  |
| **Liczba Listeria monocytogenes 1)** | Mięso i przetwory mięsne,  Wyroby garmażeryjne,  Mleko i przetwory mleczne,  Ryby i przetwory rybne,  Przetwory warzywne i warzywno-mięsne,  Wyroby ciastkarskie | Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)**;**  wg PN-EN ISO 11290-2:2017-07 **[E]** | od 1 jtk/ ml  od 10 jkt/ g |  |
| **Liczba Campylobacter spp. 1)** | Mięso świeże drobiowe i tuszki drobiowe - skórki z szyjek drobiowych | Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy)  wg PN-EN ISO 10272-2:2017-10+A1:2023-08 **[E]** | od 10 jtk/g |  |
| **Salmonella spp.** | Produkty mięsne (gotowe do spożycia, gotowe do podgrzania)  Produkty z mięsa drobiowego (gotowe do spożycia, gotowe do podgrzania)  Produkty przeznaczone **na eksport do USA** | Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym**;** wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04 +A1:2020-09 **[E]** | **⎯** |  |
| **Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich1) (Staphylococcus aureus i innych gatunków)** | Mięso i przetwory mięsne  Mleko i przetwory mleczne | Metoda płytkowa (posiew wgłębny);  wg 6888-2:2022-03+A1:2024-02 **[E]** | od 1 jtk/ml  od 10 jtk/g |  |
| **Inne z zakresu wykonywanych badań:** |  | | |  |
| Dla badań **przechowalniczych**   * podać temperaturę przechowywania próbki w laboratorium, dni ºC   oraz ilość dni po których zostaną wykonane badania we wskazanych kierunkach    **lub**   * temperaturę przechowywania i datę/y, kiedy mają być przeprowadzone data ºC   badania we wskazanych kierunkach | | | | |

1) Laboratorium rutynowo podaje wyniki badań ilościowych z ich niepewnościami (niepewność ma znaczenie dla ważności wyników badania lub ich zastosowania, ma również znaczenie dla zgodności z wyspecyfikowanymi wartościami granicznymi). Niepewność opiera się na niepewności standardowej pomnożonej przez współczynnik rozszerzenia k=2 zapewniając poziom ufności ok. 95%. Wynik z przedziałem ufności odnosi się do badanej próbki otrzymanej od klienta Podana niepewność nie obejmuje etapu pobierania próbek

……………………………

Podpis zleceniodawcy