**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 + A1:2020-09ISO/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/mlod 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/mlod 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  |  |
| **Liczbaβ - glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli 1)** | żywność  | Metoda płytkowa (posiew wgłębny); wg PN-ISO 16649-2:2004 **[E]** | od 1 jtk/mlod 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 przetworzonetermicznie | 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, trzodyMięśnie i wątroba kurcząt, gęsi, indykówJajaRybaWoda 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 mięsneMleko i przetwory mleczne | Metoda płytkowa (posiew wgłębny); wg 6888-2:2022-03+A1:2024-02 **[E]** | od 1 jtk/mlod 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