

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
<b>Obecność Salmonella spp.</b>	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]	—	
<b>Obecność Salmonella Enteritidis i Typhimurium</b>	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]	—	
<b>Ogólna liczba <sup>1)</sup> drobnoustrojów</b>	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	
	Mleko surowe		od 1 jtk/ml od 10 jtk/g	
	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy		od 1 jtk/cm <sup>2</sup> od 1 jtk/ml wycinki z tusz zwierząt	
	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wycinki z tusz zwierząt		od 5 jtk/cm <sup>2</sup>	
<b>Liczba Enterobacteriaceae<sup>1)</sup></b>	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/cm <sup>2</sup>	
	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy		od 1 jtk/cm <sup>2</sup> od 1 jtk/ml wycinki z tusz zwierząt	
<b>Liczba β - glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli <sup>1)</sup></b>	Żywność	Metoda płytkowa (posiew wgłębny); wg PN-ISO 16649-2:2004 [E]	od 1 jtk/ml od 10 jtk/g	
<b>Liczba komórek somatycznych <sup>1)</sup></b>	Mleko surowe	Metoda mikroskopowa wg PN-EN ISO 13366-1:2009+AC:2009+AP1:2009 [E]	—	
<b>Obecność kwasu nukleinowego DNA specyficznego dla Listeria monocytogenes.</b>	Produkty mięsne przetworzone termicznie	Metoda real-time PCR; wg PB-03/M edycja 04 z dn.03.01.2024 opracowana na podstawie instrukcji producenta testu [E]	—	
<b>Obecność Listeria monocytogenes.</b>	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy	Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym; wg PN-EN ISO 11290-1:2017-07 [E]	—	
	Żywność		—	
<b>Obecność antybiotyków, sulfonamidów i innych substancji hamujących</b>	Mleko surowe	Metoda dyfuzji w żelu; wg PB-04/M edycja 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 $\beta$ -laktamowych, dihydrostreptomycyn, streptomycyn, chloramfenikolu i tetracyklin w mleku.	Mleko	Metoda receptorowa; wg PB-06/M edycja 03 z dn. 30.05.2025r. 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 poidel dla zwierząt	Metoda dyfuzji w żelu agarowym (5-płytkowa); wg PB-05/M edycja 04 z dn. 04.02.2025 opracowana na podstawie Instrukcji PIW-PIB Puławy zatwierdzona przez Głównego Lekarza Weterynarii – GIWlab800-14/11 [E]	—	
Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> <sup>1)</sup>	Żywność	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy); wg PN-EN ISO 11290-2:2017-07 [E]	od 1 jtk/ ml od 10 jtk/ g	
Liczba <i>Campylobacter spp.</i> <sup>1)</sup>	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	
Obecność <i>Salmonella spp.</i>	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-dodatnich <sup>1)</sup> ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)	Mięso i przetwory mięsne Mleko i przetwory mleczne	Metoda płytkowa (posiew wgłębny); wg PN-EN ISO 6888-2:2022-03+A1:2024-02 [E]	od 1 jtk/ml od 10 jtk/g	
Obecność kwasu nukleinowego DNA specyficznego dla <i>Salmonella spp.</i>	Surowe mleko i produkty z mleka surowego Mleko i produkty mleczne poddane obróbce cieplnej Produkty z mięsa drobiowego RTE i RTRH	Metoda real-time PCR; wg PB-07/M edycja 01 z dn.01.08.2025 opracowana na podstawie instrukcji producenta testu [A]	—	
Inne z zakresu wykonywanych badań:				
<p>Dla badań przechowalniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• podać temperaturę przechowywania próbki w laboratorium, oraz ilość dni po których zostaną wykonane badania we wskazanych kierunkach <input type="text"/> dni <input type="text"/> °C</li> </ul> <p>lub</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• temperaturę przechowywania i datę/y, kiedy mają być przeprowadzone badania we wskazanych kierunkach <input type="text"/> data <input type="text"/> °C</li> </ul>				

<sup>1)</sup> 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