

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 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	
	Mleko surowe		od 1 jtk/ml od 10 jtk/g	
	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy		od 1jtk/cm ² od 1jtk/ml wymazu	
	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wycinki z tusz zwierząt		od 5 jtk/cm ²	
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/cm ²	
	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy		od 1jtk/cm ² 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 edycja 05 z dn.11.06.2026 opracowana na podstawie instrukcji producenta testu [E]	—	
Obecność Listeria monocytogenes.	Próbki środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy	Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym; wg PN-EN ISO 11290-1:2017-07 [E]	—	
	Żywność		—	
Obecność antybiotyków, sulfonamidów i innych substancji hamujących	Mleko surowe	Metoda dyfuzji w żelu; wg PB-04/M edycja 03 z dnia 11.06.2026 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 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 05 z dn. 11.06.2026 opracowana na podstawie Instrukcji PIW-PIB Puławy [E]	—	
Liczba Listeria monocytogenes 1)	Żywność	Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy); wg PN-EN ISO 11290-2:2017-07 [E]	od 1 jtk/ ml od 10 jtk/ 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	
Obecność 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-dodatnich 1) (Staphylococcus aureus 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 Salmonella spp.	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:				
Dla badań przechowalniczych				
• podać temperaturę przechowywania próbki w laboratorium, oraz ilość dni po których zostaną wykonane badania we wskazanych kierunkach dni °C				
lub				
• temperaturę przechowywania i datę/y, kiedy mają być przeprowadzone badania we wskazanych kierunkach data °C				

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 zlecniodawcy