

WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNA w Ł O D Z I
90 – 046 Łódź, ul. Wodna 40
tel.(42) 253-62-00 tel/fax (42) 253-62-19

INSTRUKCJA ROBOCZA IR/L/HŻ-24

DZIAŁU LABORATORYJNEGO
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ
w Ł O D Z I

OGÓLNE ZASADY POBIERANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI.

Numer Egzemplarza	Status wydania	Zatwierdził
01	Wyd. nr 1 z dnia 06.02.2014r.	KIEROWNIK DZIAŁU LABORATORYJNEGO WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W Ł O D Z I  Beata Zalega
	Data zatwierdzenia	
	06 02 2014	

Niniejszy dokument jest własnością Działu Laboratoryjnego WSSE w Łodzi
Powielanie bez zgody właściciela jest zabronione.

WSSE w Łodzi	Instrukcja Robocza	IR/L/HŻ-24
	Ogólne zasady pobierania próbek żywności.	Wyd. nr 1 z dnia 06.02.2014r.
		Strona 2 z 5

1. Cel.

Celem instrukcji jest przedstawienie ogólnych zasad postępowania przy pobieraniu próbek żywności do badań laboratoryjnych.

2. Zakres stosowania

Instrukcja dotyczy wszystkich klientów zewnętrznych Działu Laboratoryjnego.

3. Tryb postępowania

3.1. Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych.

3.1.2. Próbki do badań w opakowaniach oryginalnych jednostkowych.

Próbki do badań muszą posiadać oryginalnie zamknięte, nieuszkodzone, czyste opakowania jednostkowe.

3.1.3. Próbki do badań bez opakowań jednostkowych.

3.1.3.1. Próbki należy pobrać do opakowania jałowego, np. sterylne worka lub pojemnika. Zaleca się, aby opakowanie było wykonane z odpowiedniego materiału i miało odpowiednią konstrukcję, w celu dostatecznej ochrony próbki przed zanieczyszczeniami z zewnątrz.

3.1.4. Próbki do badań należy pobrać z zachowaniem wszelkich warunków higieny.

3.1.5. Próbki należy transportować w odpowiedniej temperaturze, tj.:

- produkty trwałe – w temp. 18°-27°C lub w temp. zbliżonej do pierwotnych warunków przechowywania
- produkty mrożone i głęboko mrożone – w temp. poniżej -15°C lub w temp. zbliżonej do pierwotnych warunków przechowywania
- produkty nietrwałe i łatwo psujące się – w temp. 3°C ± 2°C lub w temp. zbliżonej do pierwotnych warunków przechowywania

3.1.6. Masa próbki musi być odpowiednia do badań, jednakże nie mniejsza niż min.150g

3.1.7. Próbkę nie może wykazywać żadnych zmian wizualnych.

3.2. Pobieranie próbek do badań przechowalniczych

3.2.1. Próbkę, przeznaczoną do badań przechowalniczych, należy zabezpieczyć bezpośrednio po produkcji oraz oznakować datą w sposób trwały.

3.2.2. Próbkę należy przechowywać w warunkach deklarowanych (np. na opakowaniu).

3.2.3. Próbkę należy dostarczyć do badań w ostatnim dniu deklarowanego okresu przechowywania.

3.2.4. Temperaturę transportu próbki należy zapewnić zgodnie z punktem 3.1.5.

3.2.5. Masa próbki musi być odpowiednia do badań, jednakże nie mniejsza niż min.150g

WSSE w Łodzi	Instrukcja Robocza	IR/L/HŻ-24
	Ogólne zasady pobierania próbek żywności.	Wyd. nr 1 z dnia 06.02.2014r.
		Strona 3 z 5

3.2.6. Próbką nie może wykazywać żadnych zmian wizualnych.

3.3. Pobieranie próbek do badań chemicznych.

3.3.1. Pobieranie próbek w kierunku oznaczania metali szkodliwych dla zdrowia.

3.3.1.1. Próbkę do badań muszą posiadać zamknięte, nieuszkodzone, czyste opakowania.

3.3.1.2. Masa próbki musi być odpowiednia do badań, zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 333/2007 z dnia 28 marca 2007r., z późniejszymi zmianami - nie mniej niż 1kg

3.3.1.3. Próbką nie może wykazywać żadnych zmian wizualnych.

3.4. Pobieranie próbek w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów.

3.4.1. Próbkę do badań muszą posiadać zamknięte, nieuszkodzone, czyste opakowania.

3.4.2. Stan owoców i warzyw powinien być zbliżony do stanu, w jakim produkt jest dostarczany do odbiorcy (regulacja dokumentu SANCO/12495/2011)

3.4.3. Masa próbki musi być odpowiednia do badań, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 17 października 2007r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczenia poziomów pozostałości pestycydów.

3.5. Pobieranie próbek w kierunku oznaczania liczby kwasowej i/lub nadtlenkowej.

3.5.1. Próbkę do badań muszą posiadać oryginalnie zamknięte, nieuszkodzone, czyste opakowania jednostkowe.

3.5.2. Masa próbki musi być odpowiednia do badań, zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 333/2007 z dnia 28 marca 2007r., z późniejszymi zmianami- nie mniej niż 1kg lub 1l.

3.5.3. Próbką nie może wykazywać żadnych zmian wizualnych.

3.6. Pobieranie próbek w kierunku oznaczania wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA).

3.6.1. Próbkę do badań muszą posiadać czyste, nieuszkodzone, zamknięte opakowania, najlepiej z tworzywa sztucznego obojętnego chemicznie.

3.6.2. Masa próbki musi być odpowiednia do badań, zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 333/2007 z dnia 28 marca 2007r., z późniejszymi zmianami- nie mniej niż 1kg lub 1l.

3.6.3. Próbką nie może wykazywać żadnych zmian wizualnych.

3.7. Pobieranie próbek w kierunku oznaczania zawartości metanolu i/lub cyjanowodoru.

3.7.1. Próbkę należy pobrać zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 333/2007 z dnia 28 marca 2007r., z późniejszymi zmianami (część B).

WSSE w Łodzi	Instrukcja Robocza	IR/L/HŻ-24
	Ogólne zasady pobierania próbek żywności.	Wyd. nr 1 z dnia 06.02.2014r. Strona 4 z 5

3.8. Pobieranie próbek w kierunku migracji globalnej.

3.8.1. Probki do badań muszą być czyste i nieuszkodzone.

3.8.2. Wielkość próbki:

- wyroby napełnialne poj. > 200ml –minimum 3szt.- na jeden płyn modelowy
- wyroby napełnialne poj. < 200ml –minimum: ilość sztuk dająca objętość 200 ml x 3
- wyroby w postaci folii i arkuszy – co najmniej 0,5 m²

3.9. Pobieranie próbek w kierunku migracji specyficznej – zawartość formaldehydu w wyrobach z melaminy.

3.9.1. Probki do badań muszą być czyste i nieuszkodzone.

3.9.2. Wielkość próbki - wyroby napełniane o poj. > 200ml – minimum. 6 szt.- na jeden płyn modelowy (+ ewentualnie 3 sztuki do badań arbitrażowych).

3.10. Pobieranie próbek w kierunku migracji specyficznej – zawartość pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA) w wyrobach wykonanych z poliamidu.

3.10.1. Probki do badań muszą być czyste i nieuszkodzone.

3.10.2. Wielkość próbki - min. 6 szt. (+ ewentualnie 3 sztuki do badań arbitrażowych).

3.11. Pobieranie próbek w kierunku oznaczania formaldehydu w papierze.

3.11.1. Probki do badań muszą być czyste i nieuszkodzone.

3.11.2. Wielkość próbki - min.100g

3.12. Pobieranie próbek w kierunku oznaczania zawartości fenolu w papierze.

3.12.1. Probki do badań muszą być czyste i nieuszkodzone.

3.12.2. Wielkość próbki - min.100g

3.13. Pobieranie próbek w kierunku organoleptyki lub trwałości nadruków w papierze lub kartonie.

3.13.1. Probki do badań muszą być czyste i nieuszkodzone.

3.13.2. Wielkość próbki - min. 30dm² na jedną substancję wzorcową.

3.14. Pobieranie próbek w kierunku organoleptyki w tworzywach sztucznych.

3.14.1. Probki do badań muszą być czyste i nieuszkodzone.

3.14.2. Wielkość próbki - minimum 1 sztuka na jedną substancję wzorcową.

WSSE w Łodzi Dział Laboratoryjny	Instrukcja Robocza	IR/L/HŻ-24
	Ogólne zasady pobierania próbek żywności.	Wyd. nr 1 z dnia 06.02.2014r.
		Strona 5 z 5

3.15. Pobieranie próbek czajników w kierunku badania sensorycznego (smak i zapach).

3.15.1. Próbkki do badań muszą być czyste i nieuszkodzone.

3.15.2. Wielkość próbki - minimum 1 sztuka (+ewentualnie 1 do arbitrażu).

3.16. Pobieranie próbek w kierunku badania migracji ołowiu i kadmu z naczyń ceramicznych lub szklanych.

3.16.1. Próbkki do badań muszą być czyste i nieuszkodzone.

3.16.2. Wielkość próbki - 4 szt. (w przypadku zdobionych obrzeży dodatkowo 4 szt.).

3.17. Pobieranie próbek wymazów sanitarnych.

3.17.1. Próbkki wymazów sanitarnych należy pobrać zgodnie z normą PN ISO 18593:2005.

3.17.2. Próbkki należy transportować w temp. 1-4°C.

3.17.3. Czas transportu próbek od momentu pobrania - nie dłuższy niż 4 godziny.